



FLAN DE CAFÉ

INGREDIENTES 8 personas

- 1 litro de nata para montar
- 1 paquete de preparado para flan (8p)
- 6 tazas de café
- Caramelo para el molde (viene en el preparado)
- 10-12 galletas para poner por encima

PASOS A SEGUIR

- Calentar la nata hasta que hierva
- Deshacer el preparado de flan en el café
 - Caramelizar el fondo del molde
- Mezclar la nata + café y volver a hervir
- Verter el preparado en el molde caramelizado
 - Poner las galletas por encima al gusto
- Dejar enfriar toda la noche en la nevera, desmoldar y servir

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN + 1 NOCHE NEVERA

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

