

Será por recetas



Flan de café

Recetas de postres, Recetas fáciles

 4 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 04/07/2012

Ingredientes

- 80 gramos de azúcar
- 250 g de leche condensada
- 3 huevos
- 650 ml de leche
- 100 ml de café

Elaboración

Primero calentar el azúcar en un cazo para caramelizarlo, luego echar el caramelo en una flanera. Batir los tres huevos y verter la leche, la leche condensada y el café y mezclar bien hasta que quede homogénea. Para finalizar nuestra receta de flan de café, echar la mezcla obtenida en la flanera. Poner en el horno al baño maría a 170 grados unos 40 minutos. Cuando cuaje dejar enfriar y meterlo en la nevera y servir frío



Autor receta de Flan de café

Esencial

 47 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 28/06/2012