

# FLAN DE CAFÉ

Rinde: Para 6 personas

## INGREDIENTES:

- 1 taza de azúcar dividida en dos
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 medida de espresso
- 5 huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 1 cucharadita de agua

## PREPARACIÓN:

- Prepara una medida de café espresso y reserva.
- Precalienta el horno a 150° C.
- Sobre una sartén, vierte azúcar calentándola a fuego lento e incorporando un poco de agua, hasta que se funda, reserva este caramelo.
- En un bowl, coloca los huevos y luego la leche condensada, bate cuidadosamente.
- Vierte la leche condensada y el azúcar, finalmente añade el extracto de vainilla y la medida de café espresso.
- Bate hasta que este todo incorporado.
- Vacía el caramelo dentro de envases flaneros, posteriormente vacía la mezcla del bowl y colócalos dentro de una charola con agua.
- Hornea a baño maría por 45 minutos.
- Deja enfriar, desmolda y disfruta.

