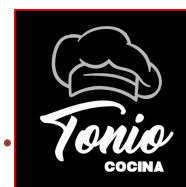


Flan de café sin huevo

(con caramelo casero)



Ingredientes

- Medio litro de **leche** (500 ml)
- Medio litro de **nata** líquida (crema de leche)
- 4 sobres de **café** soluble = 8 g
- 10 cucharadas de **azúcar** (200 g)
- 2 sobres de **cuajada** = 12 hojas de gelatina = 2 sobres (20 g) de gelatina en polvo = 4 - 6 g de agar agar
- 12 **galletas** tipo maría rectangulares
- Un **molde** o fuente honda de 22 cm x 6 cm

Al igual que el flan casero lo preparamos con caramelo casero, leche, azúcar y en este caso sustituimos el huevo por cuajada (es decir, espesante) el toque de sabor es a café. Podemos utilizar leche o leche condensada (en este caso no se le echaría azúcar y se añade agua). Como la protagonista de la receta es la leche podemos utilizar varios tipos de leche mezclados, como tres leches: leche evaporada, leche condensada y leche entera, la hará más cremosa. O podemos hacerla de nata líquida (crema de leche).

1 Ponemos a hidratar: Vertemos la **leche** en un bol, añadimos los 2 sobres de **cuajada** o gelatina y 4 cucharadas de **azúcar**. Mezclamos con unas varillas hasta que se disuelva.

2 **Preparación del caramelo:** Ponemos al fuego seis cucharadas de **azúcar** y una de **agua** y removemos para que se moje el azúcar (o un chorro de zumo de limón). Dejamos hacer a fuego medio-alto hasta que espese y adquiera color dorado (cuanto más oscuro más fuerte sabrá). Una vez esté el caramelo lo vertemos caliente en el molde o fuente honda, procurando que quede bien repartido por el fondo y un poco por las paredes.

3 En otro cazo ponemos al fuego la **nata** (crema de leche) cuando hierva le añadimos el **café soluble**, removiendo con unas varillas hasta que se disuelva. Añadimos la **leche** del paso 1 (con cuajada y azúcar) y removemos hasta que empiece a hervir. Retiramos del fuego y vertemos en la fuente caramelizada (notarás que la mezcla está muy líquida eso es normal, espesará en el frigorífico después de unas horas). Lo dejamos a temperatura ambiente para que pierda el calor durante 1 hora podemos taparlo con un film plástico a los 10 minutos.



Cocción: 15 minutos
+ 5 horas en frigorífico

Cantidad : 8 personas

4 Una vez templada, repartimos por toda la superficie una capa de **galletas** tipo maría rectangulares, tapamos con el film plástico y ponemos a enfriar en la nevera unas 5 horas, hasta que esté espeso y firme. Una vez que el flan esté bien frío, será el momento para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente plana. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se deshaga. Cuando esté en la fuente, podemos adornarlo con nata montada (crema de leche), unos granos de café, unas nueces, unas fresas, un bañito de chocolate...