

Flan de café

(con preparado para flan "Royal")



Ingredientes

- 1 litro de nata líquida para cocinar 18% (crema de leche baja en grasa) o leche
- 1 paquete flan Royal de 8 raciones (150g)
- 10 cucharadas de azúcar
- 8 g de café soluble = 4 sobres (Nescafé descafeinado)
- Galletas cuadradas tostadas o galletas Digestive (para cubrir la fuente)
- Una fuente honda de 24x10 cm

Dedicación : 5 minutos

Preparación : 20 minutos

Cantidad : 4 - 6 raciones



- 1** Hacemos el **caramelo**: Ponemos al fuego en un cazo 6 cucharadas de azúcar, unos 20 ml de agua para que moje el azúcar, o un chorro de zumo de limón, mezclamos bien y luego no removemos con cuchara porque se nos quedaría pegada. Dejamos hacer hasta que adquiera color dorado.
- 2** Una vez esté el caramelo lo echamos en caliente en la fuente procurando que quede bien repartido por las paredes. Si utilizamos el caramelo que trae el paquete nos olvidamos del paso 1 (hacer el caramelo).
- 3** Ponemos al fuego la nata y cuando hierva le echamos el sobre de flan, 4 cucharadas de azúcar y 4 sobres de café soluble descafeinado removiendo bien con una cuchara o varilla, cocinándose unos 3 minutos. Luego apartamos del fuego y vertemos en la fuente caramelizada (quedará muy líquida eso es normal porque espesará con el frío al cabo de unas horas de nevera). Lo dejamos enfriar primero 10 minutos para que salga el vapor, después se tapa con film transparente y se deja reposar media hora fuera de la nevera.
- 4** Repartimos por toda la superficie unas galletas Digestive, volvemos a tapar con el film y colocamos dentro de la nevera unas tres horas mínimo hasta que se vea que está espeso... y a disfrutar.

Una vez hecho se espera a que esté frío para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos deshaga. Seguidamente se coloca la fuente sobre la bandeja, se aprietan con ambas manos y se le da la vuelta como las tortillas, con un giro rápido. Una vez volcado en la fuente, se puede adornar con unos trozos de melocotón en almíbar cortado en gajos, con nata montada, con un bañito de chocolate, unas fresas...