Flan de Café de Marcela Lovegrove



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Leche: 125 cc
Huevos: 6 Unidades
Cafe: 125 cc
Azucar: 100 grs
Esencia De Vainilla: 1/2 cdita

Caramelo

Azucar: 50 grs

Praliné

Almendras: 50 grs
Canela En Polvo: 1 cdita
Nueces: 50 grs
Azucar: 100 grs
Crema Batida: 200 cc

Preparación de la Receta

- Hacer un caramelo con el azúcar directamente en la flanera sobre el fuego y esparcir el caramelo por toda la superficie interior.
- En un bol mezclar sin batir huevos, azúcar, **café**, esencia de vainilla y volcar sobre la flanera acaramelada fría.
- Llevar a horno suave a baño maría por 60 minutos, dejar enfriar, desmoldar y servir con *praliné* picado por encima.

Praliné

- En una sartén hacer un caramelo y volcarlo sobre nueces y almendras en una placa de silicona
- Dejar enfriar y picar groseramente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-cafe-de-marcela-lovegrove