

# 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>