

FLÁN DE CAFÉ

Ingredientes:

1 litro de nata Pascual 35% materia grasa
Café al gusto (yo un vaso)
1 paquete de preparado para flan Royal de 8 raciones (este preparado ya lleva azúcar incorporada) o de la marca Eroski para conseguir que sea sin gluten.

Preparación tradicional:

Poner la nata en un cazo (separando un poco para diluir el flan) y llevar a ebullición removiendo de vez en cuando.
Cuando la nata este caliente, añadir el preparado del flan y dejar unos minutos para que cuaje.
Una vez disuelto el flan añadir el café y seguir removiendo.

Preparación en thermomix:

Poner la nata en el vaso (separando un poco para diluir el flan) programar 7 minutos 100º velocidad 3.
Cuando la nata este caliente, añadir el preparado del flan por el bocal y dejar hasta que se complete el tiempo.
Una vez disuelto el flan añadir el café y seguir removiendo.

Cuando acabe, poner en un molde -caramelizado si lo deseamos- y dejar enfriar antes de meter en la nevera.
Mejor si lo hacemos de un día para otro pero si andamos con prisa le bastaran unas horas de reposo.



[www. TratadeCocinaR.blogspot.com](http://www.TratadeCocinaR.blogspot.com)