

Libreta: Postres

Creado: 26/03/2018 20:39

URLOrigen: <http://www.tranbel.com/flan-de-caf%c3%a9-al-caramelo-con-guindas-y-carne-de-membrillo.html>

Flan de café al caramelo con guindas y carne de membrillo

INGREDIENTES

- 4 huevos
- 1 bote de leche condensada
- 1 cucharada de café soluble
- 100 gramos de azúcar
- 50 gramos de guindas
- 50 gramos de carne de membrillo

PREPARACIÓN

Tostar en un molde de flan el azúcar. Extender por las paredes de la flanera y dejar enfriar.

Diluir el bote de leche condensada en un vaso y medio de agua. Incorporar los huevos batidos y el café soluble.

Verter en la flanera y poner al baño maría, a fuego lento, durante aproximadamente una hora.

Servir frío, adornado con las guindas y el membrillo.