

FLAN DE NATA Y CAFÉ

Ingredientes:

1 litro de nata

1 sobre de 4 raciones de Flan Royal

2 tacitas de café

1 cucharada (optativa) de azúcar

El sobre de caramelo líquido que viene en la caja de Flan Royal

Modo de hacerlo:

1º Tener preparado el molde con el caramelo

2º Poner en el vaso la nata, el sobre de flan, el azúcar, las dos tazas de café y programar 5 minutos, 90º y velocidad 2.

3º Echarlo al molde que, teníamos preparado, dejar enfriar y que cuaje durante 2 horas.

Se sirve adornándolo al gusto.