

Flan de carajillo



Tiempo de
preparación

75 min.

Porciones

6

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

Para el flan:

6 piezas de Huevo San Juan

1 taza de leche condensada

1 taza de leche evaporada

1 taza de media crema

½ taza de licor del 43

½ taza de café expreso

1 cucharada de fécula de maíz

1 taza de azúcar

¼ de taza de licor de café

Para decorar:

Crema batida

Barquillo de galleta sabor capuchino

Granos de café

Preparación

1. Licúa la leche condensada con la leche evaporada, la media crema, la pieza de Huevo San Juan®, el licor del 43, el café expreso, la media crema, el licor de café y la fécula de maíz. Reserva.
2. Para formar el caramelo, en una olla cocina a fuego medio el azúcar por 5 minutos, hasta que se disuelva y se forme un caramelo.
3. En un molde para pastel vierte el caramelo y deja enfriar por 10 minutos, luego vierte la mezcla licuada y cubre con papel aluminio.
4. En una charola honda vierte 1 litro de agua y luego coloca el molde del flan. Hornea por 1 hora a 200 °C, cuida que no se acabe el agua.
5. Saca el flan del horno y deja enfriar por una hora. Voltea sobre un plato y refrigera por 1 hora.
6. Decora con crema batida, barquillo de galleta sabor capuchino, granos de café y disfruta.