

Flan café

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: 0 minutos

INGREDIENTES

0
100 gr Azúcar
2 sobre/s Café - descafeinado o un par de cucharaditas
3 Huevos
250 ml Nata

ELABORACIÓN

Se pone la nata a calentar en un cazo sin que hierva, mientras mezclamos bien el azúcar y el descafeinado, retiramos la nata del fuego y le echamos el azúcar con el café revolvemos bien, en un bol, cascamos los huevos y los batimos, se los añadimos a lo anterior batiendo enérgicamente.

Cogemos cuencos de cristal pequeños aptos para microondas y echamos el preparado en ellos, envolvemos con film bien y metemos al microondas a potencia intermedia aprox. durante 6min. sacar, con cuidado y con un cuchillo mirar a ver si están. (yo los metí de 3 en 3).