

FLAN DE CAFÉ

INGREDIENTES:

½ l de nata Pascual
½ l de café
1 sobre de Flan 8 raciones
70 g de azúcar

PREPARACION:

1. Echar en el vaso todos los ingredientes y programar 9 minutos , 90º y velocidad 4.
2. Verter sobre un molde caramelizado y dejar enfriar en la nevera.
3. Al enfriar es cuando el flan se separa en dos colores , pero es muy importante que la nata sea Pascual , ya que es con la única que esto ocurre.