Flan de café fácil (con Royal)

Ingredientes



Molde: Una fuente honda de 24 cm de largo x 10 cm de ancho x 6 cm de alto

- 1 litro de nata líquida = crema de leche
- 1 paquete de flan Royal de 8 raciones (150 g)
- 4 cucharadas de azúcar
- 4 sobres de café soluble = 8 g (en este caso usamos Nescafé descafeinado)
- Galletas cuadradas tostadas o galletas Digestive (para cubrir la superficie de la fuente)
- Para hacer el caramelo casero:
- 6 cucharadas de azúcar

Sobre esta receta

Flan fácil de café con «Royal» | Receta fácil y rápida. ¿No sabes cómo se hace un delicioso flan de café casero?, con esta receta aprenderás a hacerlo con un resultado espectacular. Rápida, sencilla y sin necesidad de horno, además, usamos nata muy baja en grasa, resultando más ligera todavía.

Cocción 15. minutos. +. 3. horas de enfriado

Cantidad 6 personas

Preparación

1. En un recipiente hacemos el caramelo con 6 cucharadas de azúcar, 1/2 chupito de agua para que moje el azúcar o un chorro de zumo de limón (no remover con cuchara). Se deja hacer hasta que espese y adquiera su color dorado. Una vez esté el caramelo lo echamos caliente en la fuente procurando que quede bien repartido por las paredes.
2. Ponemos al fuego la nata y cuando hierva le echamos el sobre de flan, 4 cucharadas de azúcar y 4 sobres de café soluble descafeinado removiendo bien con una varilla, cocinándose unos 3 minutos. Luego apartamos del fuego y vertemos en la fuente caramelizada (quedará muy líquida eso es normal porque espesará con el frío al cabo de unas horas de nevera). Lo dejamos enfriar primero 10 minutos para que salga el vapor, después se tapa con film transparente y se deja reposar media hora fuera de la nevera.
3. Repartimos por toda la superficie unas galletas, volvemos a tapar con el film y colocamos dentro de la nevera unas tres horas mínimo hasta que se vea que está espeso... y a disfrutar.
4. Truco para colocarlo sobre la bandeja: Una vez hecho el flan se espera a que esté frio para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos deshaga.

Flan de café fácil (con Royal)

Sugerencias de presentación

• Cuando esté volcado en la fuente, se puede adornar con unos trozos de melocotón en almíbar cortado en gajos como la naranja, con nata montada, con un bañito de chocolate, unas fresas...

Sin gluten

• Si usamos galletas sin gluten, esta receta sería apta para las personas que tienen intolerancia, pues los ingredientes que utilizamos están libres de gluten.