

FLAN DE CAFÉ

Ingredientes:

- 1 Cucharada de agua
- 1 taza de azúcar
- 10 gotas de jugo de limón
- 1 lata de Leche Condensada
- 1 lata de Leche Evaporada
- 1 ½ tazas de café preparado fuerte
- 5 huevos
- 2 cucharitas de vainilla

Preparación:

1. Para hacer el caramelo se pone la cucharada de agua en una olla de fondo grueso, las gotas de jugo de limón y el azúcar y se prende la lumbre mediana hasta que se derrita el azúcar. Se trata que el caramelo tome un color café dorado, no debe quemarse muy oscuro pues amarga. Cuando ya está bien derretido y transparente el caramelo se vacía en el fondo de un molde de 20 cms de diámetro ya sea liso o de rosca. Con cuidado se mueve el molde para que el caramelo cubra toda la superficie del fondo. Se deja enfriar y endurecer.
2. En el vaso de la licuadora se añade la leche condensada, la leche evaporada, el café, los 5 huevos y la vainilla. Se muele unos segundos a mezclar todo bien.
3. Se vacía esta mezcla sobre el molde con caramelo. Se tapa con papel aluminio y se mete a hornear dentro de otro molde mas grande que contenga agua hirviendo que llegue a la mitad de la altura del molde del flan.
4. Se hornea durante 1 ½ horas a 350°F o 175°C hasta que el flan se vea semi sólido aunque todavía estará suave por el calor.

5. Se retira del horno y se deja enfriar. Se guarda en el refrigerador de preferencia toda la noche antes de desmoldar. Al día siguiente se pone un platón con orillas sobre el molde de flan y se voltea a que caiga el flan y la miel del caramelo.

Notas:

Casi siempre queda mucho caramelo pegado al molde y para despegarlo caliente el molde directamente en la lumbre (si es metálico) y le agrego agua para suavizarlo aproximadamente de $\frac{1}{2}$ a 1 taza, moviendo constantemente a lumbre bajita hasta que se ve disuelto el caramelo. Si el molde no se puede calentar directamente a la lumbre entonces vacía una taza de agua hirviendo sobre el caramelo pegado para que se suavice. Se deja enfriar el caramelo y se vacía al flan.

