

FLAN DE CAFÉ



INGREDIENTES

- 6 OVOS
- 400 ML LEITE MAGRO
- 80 ML ÁGUA QUENTE
- 6 C.SOPA CAFÉ EM PÓ (INSTANTÂNEO)
- 150 GR AÇÚCAR AMARELO
- 1,5 C.SOPA FARINHA MAIZENA
- 1,5 C.SOPA AÇÚCAR BAUNILHADO
- CAMELO LÍQUIDO (PARA UNTAR)

CONFEÇÃO

1. Começar por diluir o café na água quente, para ir arrefecendo.

2. Misturar bem numa caçarola o açúcar amarelo, o açúcar baunilhado e a farinha maizena.

3. Colocar na taça o acessório batedor, de seguida adicionar os ovos inteiros, o leite e a mistura dos açúcares com a maizena.

4. Misturar tudo muito bem na V. 6, 3 min. Quando faltar 1 min para terminar, adicionar pela tampa da taça, o café.

5. Deitar o preparado numa forma previamente untada com o caramelo e fechar.

6. Lavar a taça e colocar água até aos 0,7.

7. Colocar a forma dentro da taça, fechar, colocar a tampa do vapor na posição máximo.

8. Programar Steam P1, 35 min.
