

Flan de café sin azúcar



Elementos del invento:

- 1/2 litro de leche desnatada
- 18 gr de sacarina o 90 gr de tagatosa o 180 gr de azúcar
- 6 huevos medianos
- 4 cucharadas de cappuccino descafeinado instantáneo

Elaboración de los elementos:

Calentamos la leche junto con el capuccino hasta que éste se disuelva.

En un bol batimos los huevos junto con la sacarina .

Lo añadimos a la leche y mezclamos bien. Colamos sobre la flanera.

Bien horneamos al baño maría a 180° durante 40 minutos. Bien colocamos la flanera dentro de la olla express con un dedo de agua y cocinamos durante 4 minutos desde que comienza a soltar vapor.

Dejar enfriar y refrigerar.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>