



Ingredientes:

1 Sobre de Flan Royal
2 vasos de café
2 vasos de nata
Caramelo líquido
Azúcar

Elaboración:

Pon al fuego una cazuela y mezcla la nata líquida con los polvos de Flan Royal. Sin dejar de remover, añade el azúcar y poco a poco las dos tazas de café.

En el fondo de un molde pon caramelo líquido y vierte la mezcla del paso anterior.

Deja enfriar en el frigorífico hasta que la masa cuaje y puedas desmoldar la tarta.

Tarta de cafe

Lunes, 16 de Julio de 2012 00:00

Sugerencia, servir muy frío.