

Chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

POSTRES

FLAN DE KAHLUA Y CAFE

INGREDIENTES:

- 4 Huevos
- 8 Yemas
- 1 Litro de leche
- 1 Taza de Kahlúa
- 8 Cucharadas de azúcar
- 14 Onzas de café descafeinado
- 1 Cucharada de café Expreso

PREPARACION:

Pon a hervir la leche con el café y apártalo por un momento.

Utilizando un bowl, bate los huevos, la Kahlúa y el azúcar.

Mézclalo con la leche y el café.

En un molde previamente cubierto con caramelo, vierte toda la preparación anterior y ponla a baño de María en el horno, a unos 350F durante una hora y media.

Déjalo enfriar y sívelo frío.

CARAMELO:

Cocina a fuego mediano una taza de azúcar con un poquito de agua hasta que cambie de color.

Mueve con cuidado la cazuelita (sin revolver) para que la pasta se haga más uniforme.

No dejes que la preparación se vuelva más oscura porque entonces tenderá a volverse amargo.

Cubre todo el molde con el caramelo y déjalo que se endurezca antes de colocar la mezcla del flan.