



<i>Comensales</i>	<i>6-8</i>
<i>T. preparación:</i>	<i>15 min</i>
<i>T. dedicación:</i>	<i>15 min</i>

Preparación:

- En un recipiente hacemos caramelo con 6 cucharadas de azúcar, 1/2 chupito de agua para que moje el azúcar y un chorro de zumo de limón (no remover con la cuchara). Se deja hacer hasta que adquiera su color tostado y espese. Una vez esté el caramelo lo echamos en una fuente procurando que quede bien repartido por las paredes.
- Ponemos al fuego la nata y cuando hierva le echamos el sobre de flan, 3 cucharadas de azúcar y 4 sobres de café soluble descafeinado removiendo bien con una varilla, cocinándose unos 3 minutos. Luego apartamos del fuego y vertemos en la fuente caramelizada (quedará muy líquida eso es normal porque espesará con el frío al cabo de unas horas de nevera).
- Lo ponemos a enfriar primero 10 minutos para que salga el vapor, después se tapa con film transparente y se deja reposar media hora fuera de la nevera.
- Repartimos por toda la superficie unas galletas cuadradas, volvemos a tapar con el film y colocamos dentro de la nevera unas tres horas mínimo hasta que se vea que está espeso... y a disfrutar.

¿Qué necesitamos?

- 1 litro de nata líquida (crema de leche) baja en grasa (para cocinar)
- 1 paquete de flan Royal de 150 grs (8 raciones)
- 9 cucharadas de azúcar
- 4 sobres de café soluble (en este caso usamos descafeinado)
- Galletas cuadradas (para cubrir la superficie de la fuente)
- Una fuente honda

Truco para darle la vuelta

- Una vez hecho se espera a que esté frío para darle la vuelta y volcarlo sobre una fuente. Ten en cuenta que si lo hacemos en caliente, lo más seguro es que se nos deshaga.
- Seguidamente se coloca la fuente sobre la bandeja, se aprietan con ambas manos y se le da la vuelta como las tortillas, con un giro rápido.

Sugerencias de presentación

- Una vez volcado en la fuente, se puede adornar con unos trozos de melocotón en almíbar cortado en gajos, con nata montada, con un bañito de chocolate, unas fresas...