



Sobremesas

Bolos

## Flan Pasteleiro de Café

🕒 45 min.

🔥 Médio

👤 Económico

🍴 4 doses

### Ingredientes

4 ovos  
125 g de açúcar  
200 ml de Natas LONGA VIDA  
80 g de amido de milho  
760 ml de leite  
1 taça de café (já preparado)

### Informação nutricional

<b>Energia</b>	496,9 kcal	25%*
<b>Proteínas</b>	12,0 g	24%*
<b>Lípidos</b>	8,3 g	12%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	70,4 g	27%*

\*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

### Preparação

- 1 Forrar uma forma de abrir (usei uma de 18 cm de diâmetro) com papel vegetal e reservar; Num tacho, levar a ferver o leite, o café e as natas. Retirar e reservar.
- 2 Num recipiente, bater os ovos com o açúcar até obter um preparado mais esbranquiado. Acrescentar o amido de milho e misturar.
- 3 Voltar a levar a mistura do leite e natas a ferver e, quando ferver, adicionar a mistura dos ovos, açúcar e o amido de milho e misturar bem. (Nota: Para ser mais fácil e não formar grumos eu costumo retirar para uma tigela o leite aquecido e misturar fora do tacho!)
- 4 Levar de novo ao lume, até ferver mas em lume brando e mexendo para não agarrar ao fundo. Quando o creme estiver espesso, colocar na forma, alisar com a ajuda de uma faca e deixar arrefecer.
- 5 Depois de frio, levar ao forno pré-aquecido a 200°C até ficar dourado e consistente (uns bons 40 minutos). Convém ir vigiando pois, por vezes, o creme, ao entrar em ebulição, tende a transbordar da tarteira.
- 6 Deixar arrefecer bem antes de tentar desenformar.