

## CAFÉ LUNGO Y FONDANTS DE CHOCOLATE CON FLAN DE CAFÉ

🕒 1 min.    🍳 Media



### ¿CÓMO HACER ESTA RECETA?

#### MATERIALES

Tazas Lungo (150 ml / 5 Oz)  
Ollas  
Horno  
Batidor  
Cápsulas De Silicona  
Recipiente Grande  
Vaso Espresso Y Lungo

#### CAFÉS NESPRESSO RECOMENDADOS



#### INGREDIENTES

Para El Café  
Cápsulas Del Grand Cru  
Vivalto Lungo  
Para La Receta  
Cápsula Del Grand Cru  
Vivalto Lungo  
100 G / 4 Onzas De  
Chocolate Amargo  
100 G / 4 Onzas De  
Mantequilla  
huevos  
100 G / 4 Onzas De  
Azúcar  
40 G / 1,5 Oz De Harina

- Café Lungo: Caliente los cuatro vasos con agua caliente
- Prepare los cuatro Grands Crus Vivalto Lungo en los cuatro vasos Lungo
- fondants de chocolate con flan de café: clase Caliente la leche en una olla
- Debe batir los huevos y el azúcar juntos
- Añada la leche
- Prepare el Grand Cru Vivalto y añada 20 ml / 1 onza del mismo
- Deje cocinar a fuego lento durante 10 minutos o hasta que la crema comience a espesar
- Precalente el horno a 180 °C / 356 Fahrenheit
- Corte el chocolate en trozos y debe fundirlo en la olla junto con la mantequilla hasta que la mezcla se vuelve lisa
- Use un batidor para batir los huevos y el azúcar, añada la harina, seguido por el chocolate derretido con mantequilla
- Vierta la mezcla en cápsulas de silicona
- Deje hornear durante 8 min
- Sirva junto a los fondant de chocolate, con un poco de crema y el Grand Cru Vivalto Lungo

*300 MI / 10 Oz De Leche*

*Claras De Huevo*

*50 G / 2 Onzas De Azúcar*

## **INSPIRACIONES**

