

# FLAN DE CAFÉ

*¡Un postre clásico con un toque de café!*

## INGREDIENTES

- 120 gr de azúcar
- 680 ml Dulcima® Leche Evaporada
- 680 ml de Dulcima® Leche Condensada
- 2 cucharadas de café instantáneo
- 10 huevos
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de agua

## INGREDIENTES PARA DECORAR

- 100 gr de fresas
- 10 gr de blueberry
- 50 gr de zarzamoras
- 50 gr de frambuesa

## PREPARACIÓN

- Precalentar el horno a 180°.
- Verter 120 gr de azúcar en una cacerola pequeña a fuego moderado sin mover mucho y evitando que se queme. Una vez diluido y con un color ámbar retirar del fuego.
- Colocar rápidamente en el molde que se usará para el flan.
- Espesar el caramelo por todo el molde hasta que cubra el fondo y las paredes.
- En la licuadora, licuar todos los ingredientes restantes. Colar y verter la mezcla en el molde con el caramelo.
- Colocar el molde del flan en baño de María y hornear a 160° durante 40 a 45 minutos.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente y luego colocar en refrigeración hasta el momento de desmoldar.
- Decorar con frutos rojos.



# MOUSSE DE MANGO

*¡Excelente para la temporada de primavera!*



## INGREDIENTES

- 400 ml de Dulcima® Leche Condensada
- 250 ml de Dulcima® Crema Vegetal para batir
- 550 gr de mango en cubos
- 110 ml agua fría
- 25 gr de grenetina
- 170 gr de galleta para triturar
- 120 gr de mantequilla

## INGREDIENTES PARA DECORAR

- 250 gr de mango licuado
- 100 gr de Frutex® Brillo
- 150 gr de mango en cubos
- 1 hoja de menta

## PREPARACIÓN

- Colocar en un recipiente el agua fría y agregar la grenetina para que hidrate, posteriormente calentar en horno de microondas o en baño María.
- Cortar 200 gr de mango en cuadros y batir con 400 gr de Dulcima® Leche Condensada.
- Pasar la mezcla por un colador para que la textura quede más fina y añadir la grenetina diluida y Dulcima® Crema Vegetal para batir.
- Mezclar bien los ingredientes hasta obtener una textura esponjosa y suave, incorporando todo de forma envolvente.
- Colocar un aro y agregar una base de galleta mezclada con la mantequilla líquida, posteriormente agregar al aro la preparación del mousse y refrigerar durante 1 hora.
- Cuando el mousse ya cuenta con una consistencia firme se puede desmoldar, posteriormente decorar con una salsa de mango mezclando el mango licuado con Frutex® Brillo.