

Flan de Té Chai

Este flan es **apto para intolerantes a la lactosa**. La bebida de almendras le da un toque especial a este postre que no se consigue con leche. Pon atención al **edulcorante** que compres pues **no todos sirven para preparaciones en las que hay que hornear o cocinar**. Una buena opción para esta receta puede ser: la sacarina, el ciclamato o la Stevia.

INGREDIENTES:

- ½ L Bebida de almendras
- 3 sobres de Té Chai
- 1 Cucharadita canela molida
- Gotas esencia de vainilla (opcional)
- 6 Huevos
- 2 Cucharaditas edulcorante liquido
- 1-2 Cucharadas de panela o de sirope de agave
- 2 Cucharadas de agua

4 - 6
Raciones



ELABORACIÓN:

1. Precalentar el horno a 175°C
2. Calentar la mitad de la leche a punto de ebullición, agregar el té chai y dejar infusionar 5 minutos tapado.
3. Mientras, preparar el caramelo: poner en una sartén la panela o agave y el agua, hervir un minuto o menos, hasta que veamos que está burbujeante el líquido y empieza a espesar. Verter en el molde y dejar solidificar.
4. Batir los huevos junto con el edulcorante, esencia de vainilla y canela molida, agregar la bebida de almendras y colar sobre la mezcla la bebida infusionada (apretar los sobres para extraer el máximo sabor)
5. Verter la mezcla en el molde de flan y cocinar en el horno, al baño maría (se coloca una bandeja con un dedo de agua debajo del molde de flan) 45 minutos a 175°.
6. Dejar enfriar al menos 4 horas en el frigorífico antes de desmoldar.

Servir espolvoreado con un poco de canela molida.