

Receta cedida por [Patricia Restrepo](#)



Preparación

1. Disolver el café de cereales en la bebida de avena sin gluten. Añadir el agar agar y cocer hasta que se disuelva el alga (aprox. 15 minutos). Remover constantemente para que no se pegue.
2. Diluir el kuzu en 4 cucharadas de agua y reservar.
3. Añadir a la mezcla que tenemos al fuego el tahin, el sirope de arroz y el kuzu diluido y remover constantemente hasta conseguir una textura cremosa. Dejar enfriar parcialmente.
4. Colocar una capa de galletas de chocolate en la base de un recipiente de cristal o cerámica y verter encima la mezcla del café.
5. Refrigerar hasta que se enfríe totalmente.
6. Emplatar y espolvorear cacao en polvo por encima.

Flan de café de cereales

Ingredientes

5 cucharadas de café de cereales
(Para 5-6 raciones)

250 ml de bebida de avena sin gluten

100 g de tahin blanco
(Para 5-6 raciones)

5 cucharadas de sirope de arroz

1 cucharada de algas agar agar

2 cucharadas de kuzu

1 paquete de galletas de chocolate sin azúcar

4 cucharadas de agua

Cacao en polvo

Consejo

"Para comprobar que hemos puesto la cantidad de agar agar necesaria, dejar caer una gota del flan aún caliente sobre un plato de cerámica. Si giramos el plato y no se cae, hemos puesto la cantidad adecuada. Si no es así, todavía estamos a tiempo de agregar más. "