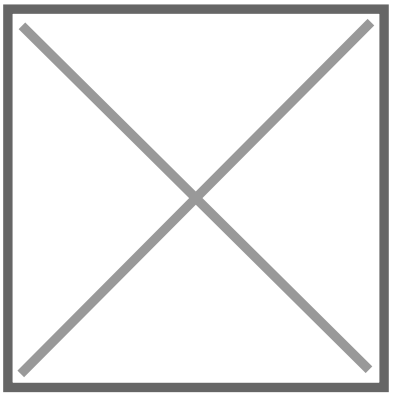
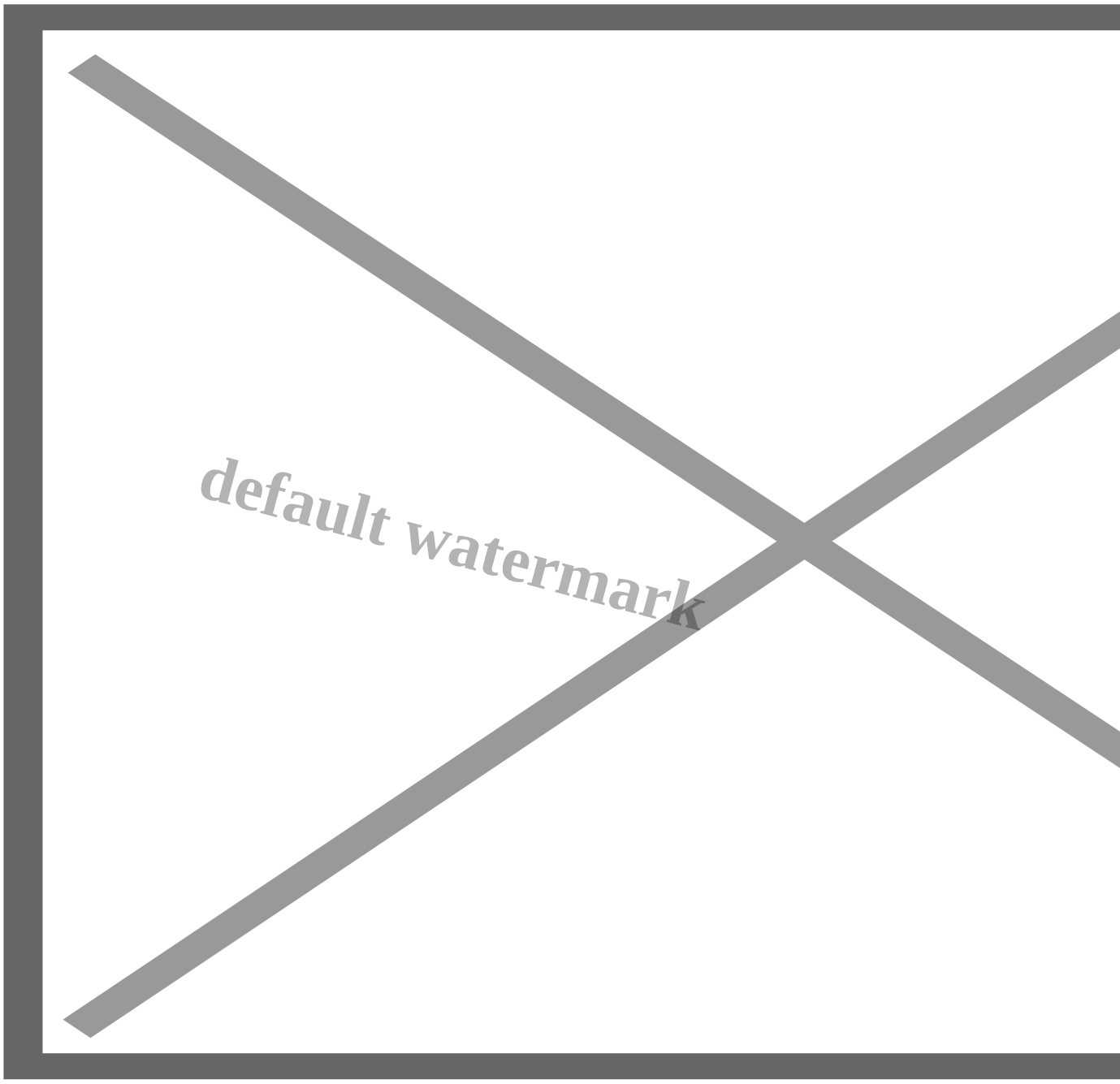


Flan de chocolate

DescripciÃ³n

default watermark



Un flan que se resuelve en un pispÃ¡s, que queda suave, nada empalagoso y con el que quedaremos muy bien ante nuestros invitados.

Otras recetas interesantes de flanes:

Flan de piÃ±a y coco , *Flan de chocolate y leche condensada* , *Flan dos chocolates sin horno* , *Flan de calabaza* .

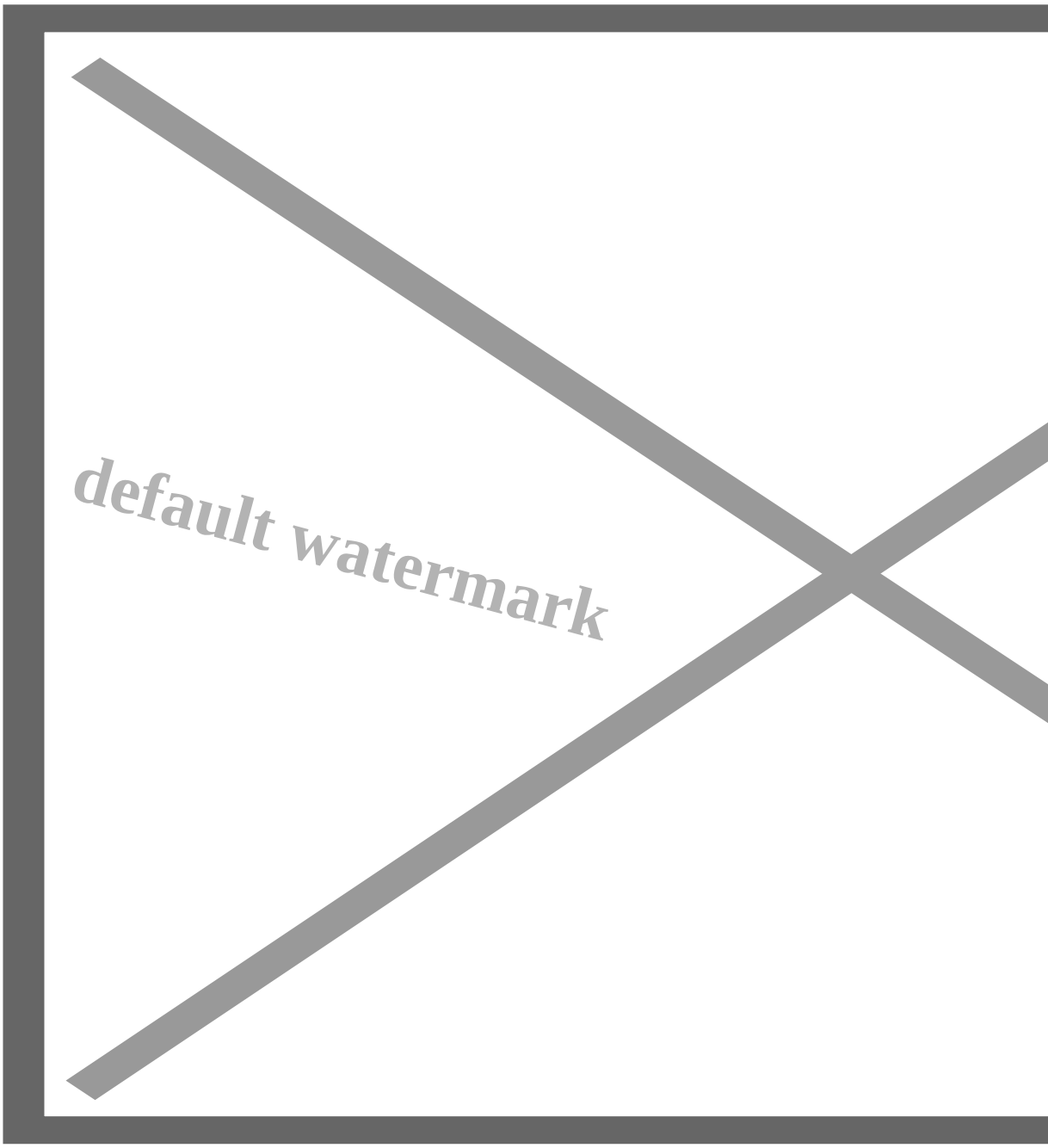
Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

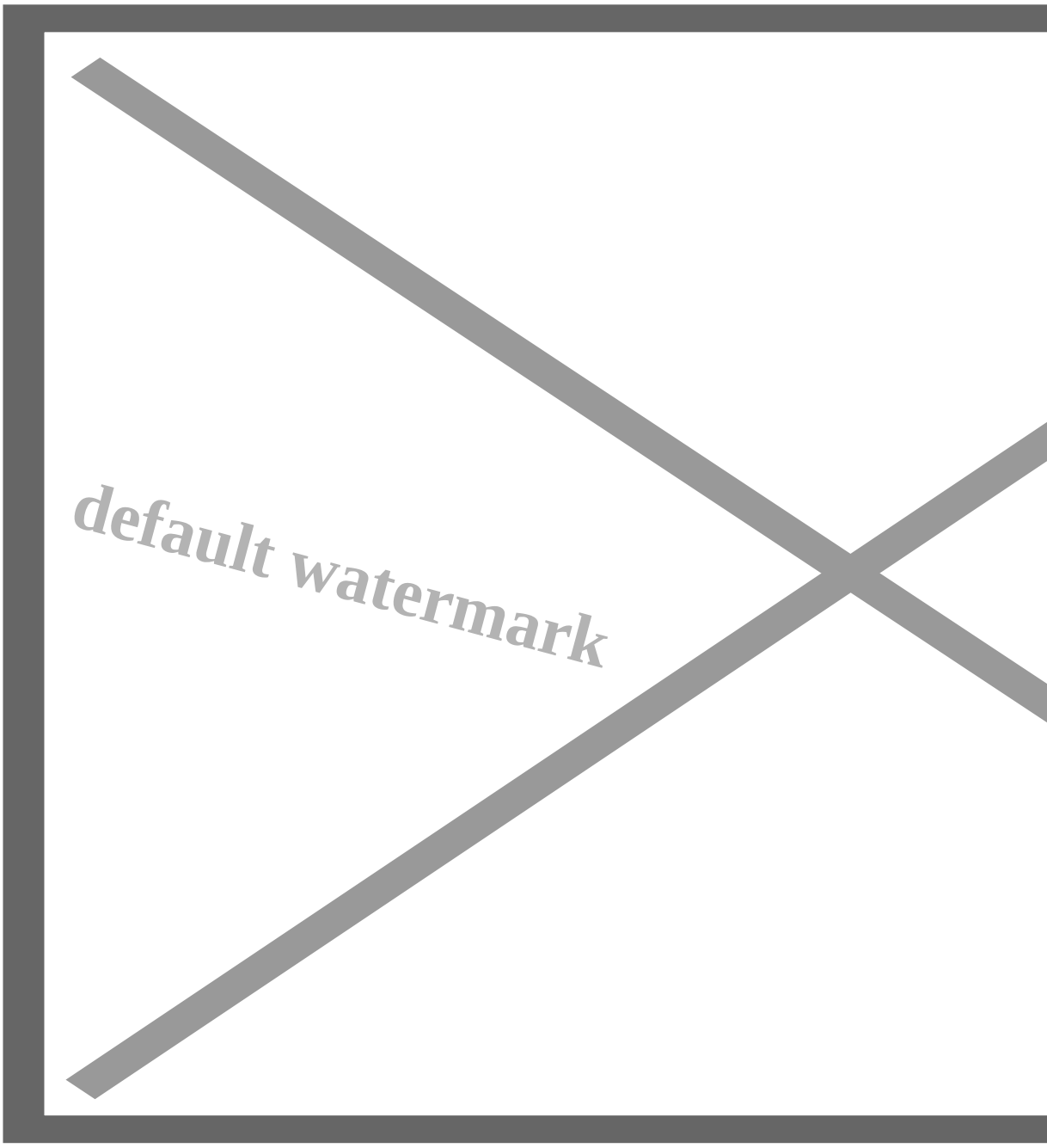
- 50 gr de cacao en polvo sin azÃºcar.
- 100 gr de azÃºcar para el caramelo.
- 4 huevos talla L.
- 4 cucharadas soperas de leche condensada.
- 1/2 l de leche.
- Nata montada, frambuesas, hojas de mentaâ?¦ Para decorar. Opcional.

PreparaciÃ³n:

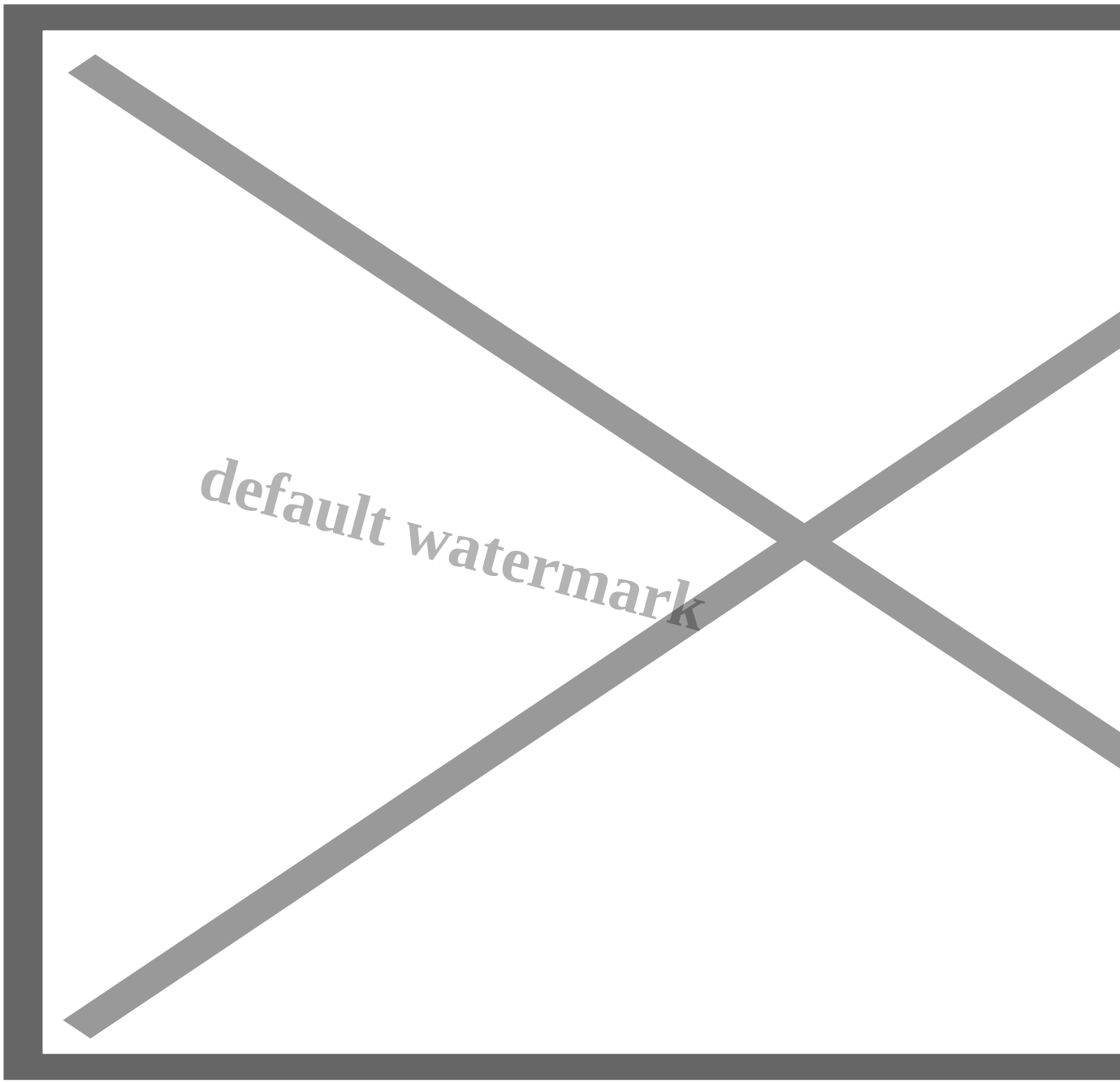
Preparamos el caramelo en una sartÃ©n antiadherente, ponemos a fuego medio hasta que tome un color no demasiado moreno. Vertemos en una flanera con tapa y repartimos por el fondo y paredes con cuidado de no quemarnos. Dejamos enfriar.

default watermark

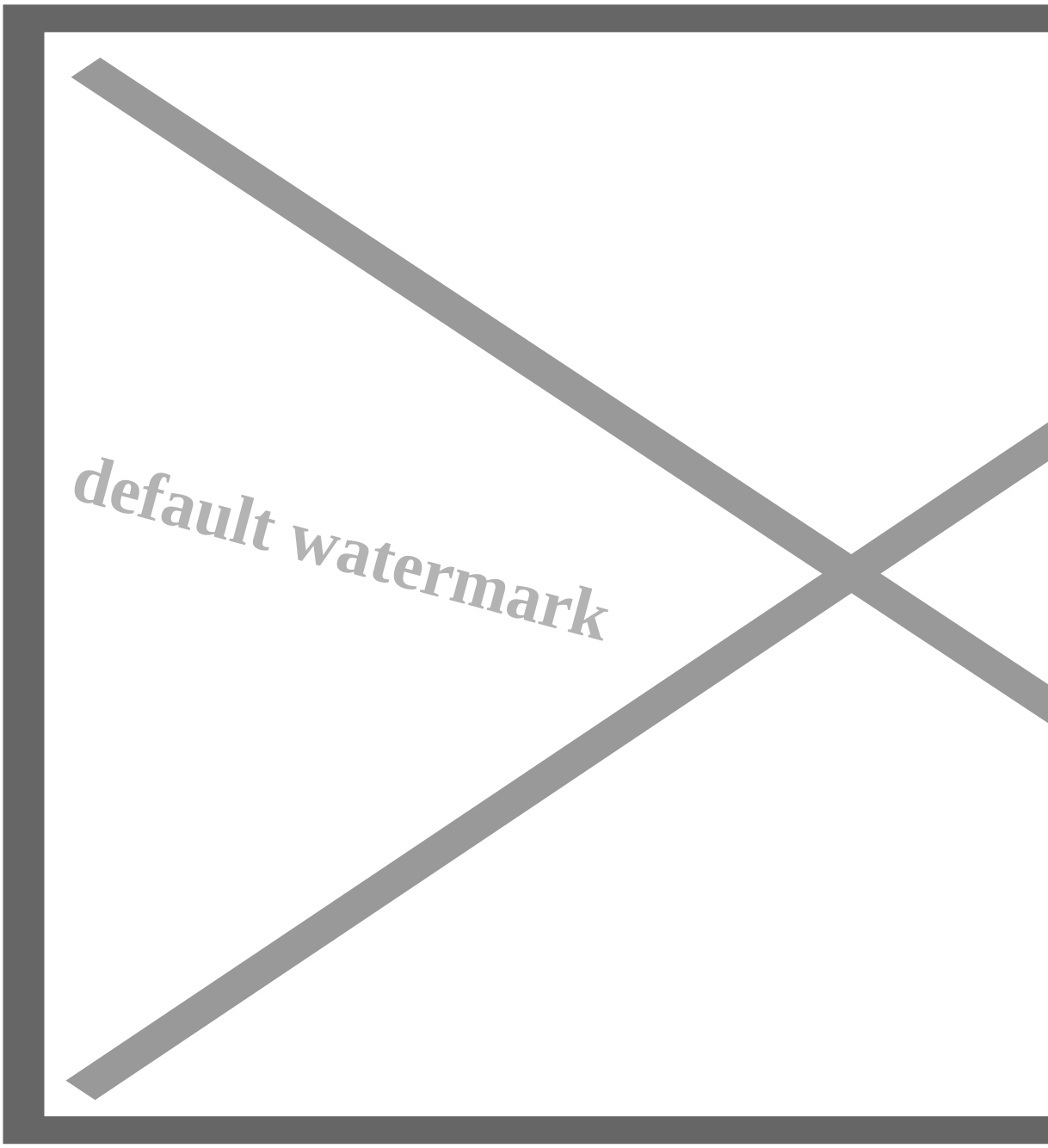
- 
default watermark

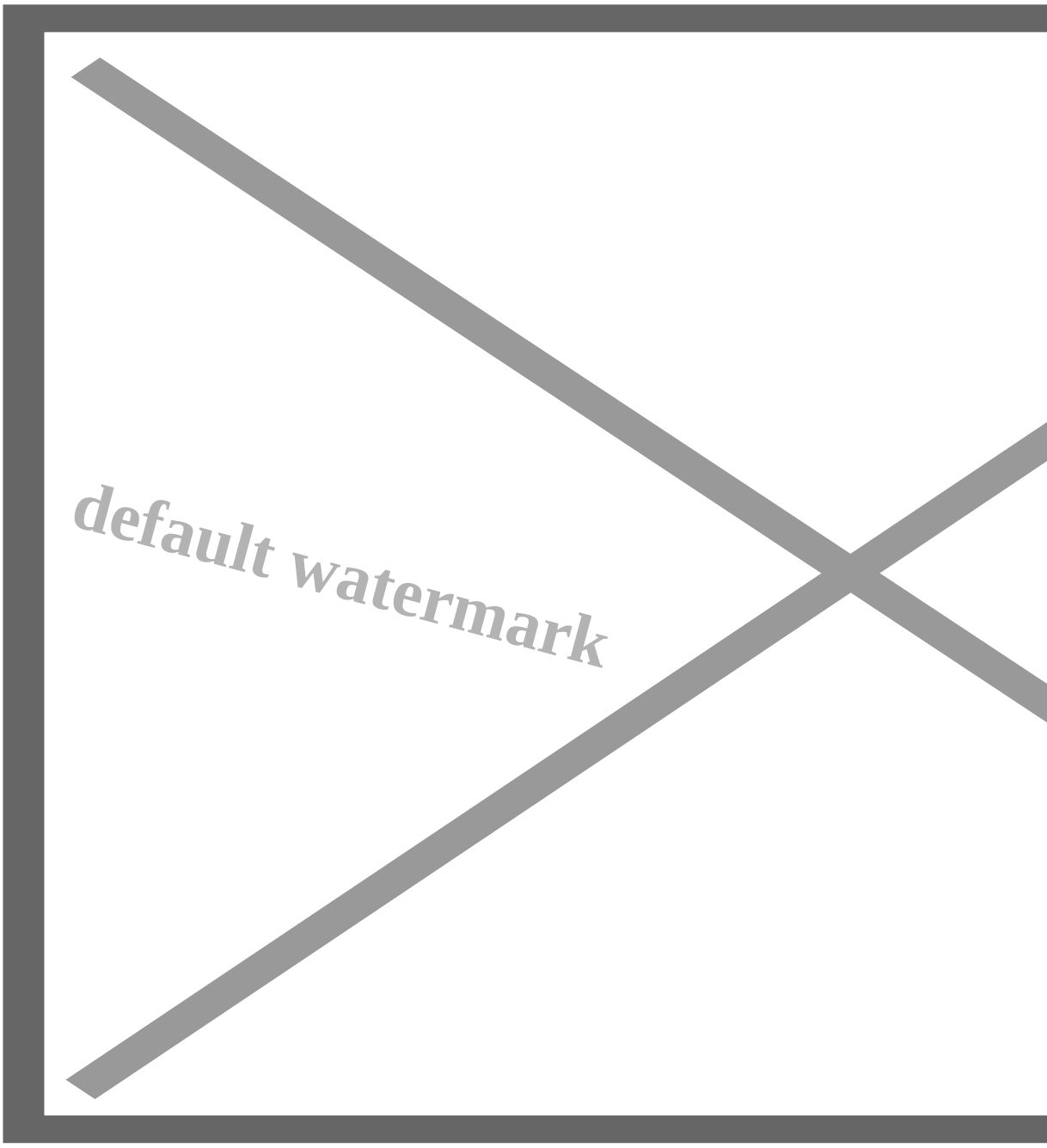
- 

En un bol amplio echamos los huevos con la leche condensada y batimos con una varilla manual hasta que se mezcle bien todo. Reservamos.

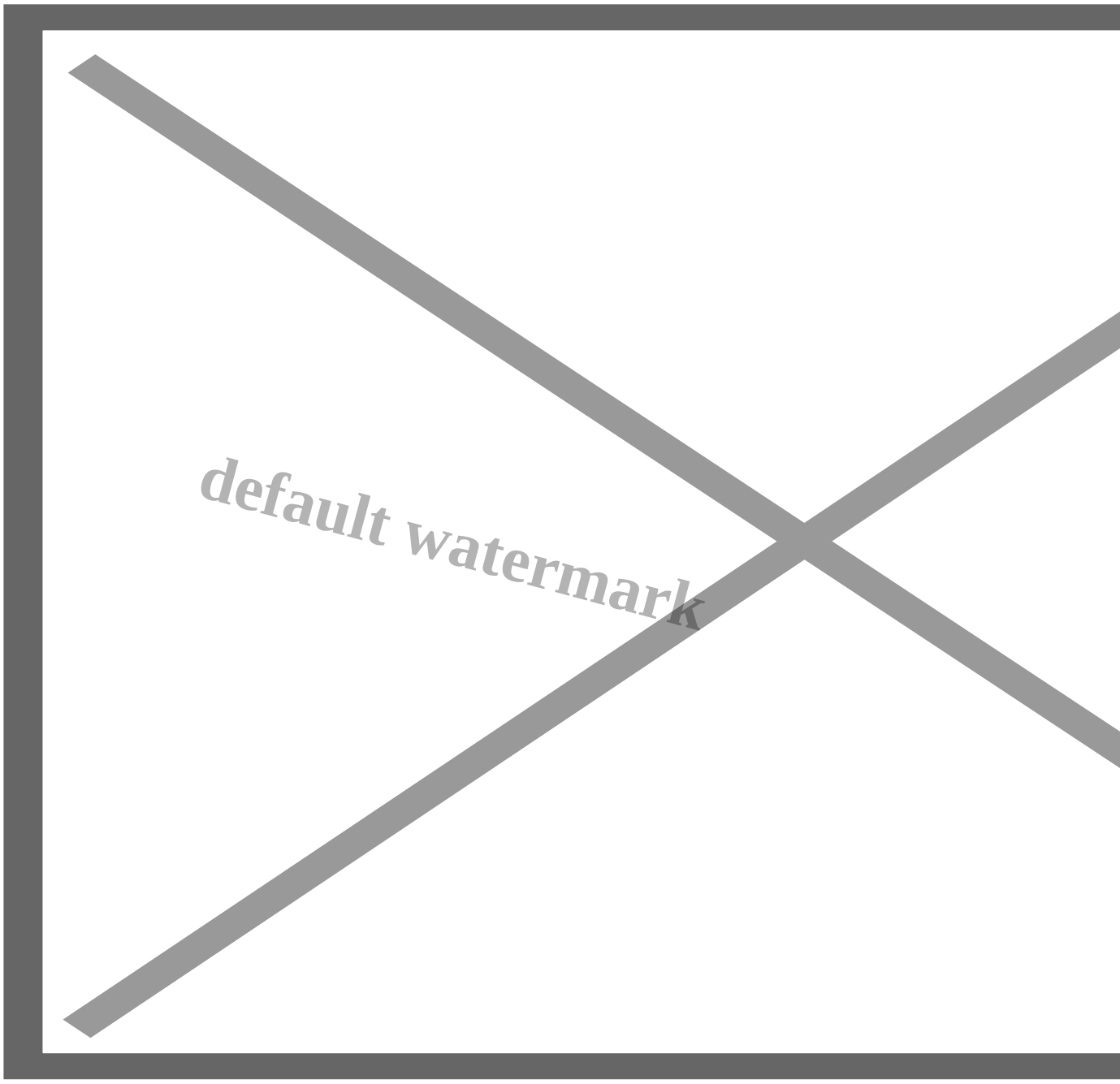


En un vaso batidor o jarra ponemos el cacao, vertemos la leche y batimos con la batidora elÃ©ctrica hasta que quede todo bien emulsionado. Incorporamos la mezcla del cacao al bol de los huevos con la leche condensada, mezclamos bien.

- 
default watermark

- 

Y pasamos todo a la flanera, cerramos con la tapa. En una olla rÃ¡pida echamos 2 dedos de agua del grifo, introducimos la flanera tapada con los ingredientes, cerramos la olla, ponemos al fuego y cuando empiece el vapor cocemos durante 15-20 minutos.



Cuando podamos abrimos la olla, retiramos la flanera, cuando enfrÃe desmoldamos, decoramos a nuestro gusto y disfrutamos de nuestro flan.

Consejo: Lo podemos hacer con antelaciÃ³n, desmodaremos y decoraremos justo antes de servir. En casa nos gustan los flanes tal cuÃ¡l, sin decoraciones de nata y demÃ¡s. En la receta original el flan cuece sÃ³lo en 4 minutos (personalmente me parece demasiado poco), pero como mi olla es viejita necesita mÃ¡s tiempo.

SÃÂguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ?¦ a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃÂbete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃa

1. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideÃ±as y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creaciÃ³n
febrero 4, 2022
Autor
admin

default watermark