



Flan de chocolate

Descripci3n

default watermark



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

Otras recetas interesantes de flanes:

[Flan de piñón 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 azúcar.
- 100 gr de azúcar para el caramelo.
- 4 huevos talla L.
- 4 cucharadas soperas de leche condensada.
- 1/2 l de leche.
- Nata montada, frambuesas, hojas de menta. Para decorar. Opcional.

Preparación:

Preparamos el caramelo en una sartén 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

•





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 eléctrica hasta que quede todo bien emulsionado. Incorporamos la mezcla del cacao al bol de los huevos con la leche condensada, mezclamos bien.





Y pasamos todo a la flanera, cerramos con la tapa. En una olla rápida 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 enfríe desmoldamos, decoramos a nuestro gusto y disfrutamos de nuestro flan.

Consejo: Lo podemos hacer con antelación, desmodaremos y decoraremos justo antes de servir. En casa nos gustan los flanes tal cuál, sin decoraciones de nata y demás. En la receta original el flan cuece sólo en 4 minutos (personalmente me parece demasiado poco), pero como mi olla es viejita necesita más tiempo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

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

Categorías

1. Huevos
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas navideñas y festivas
5. Recetas sin horno

Fecha de creación

febrero 4, 2022

Autor

admin

default watermark