



Flan de chocolate y leche condensada

Descripción

default watermark



Una de esas recetas que se preparan en un pis-pÃ¡is y el que trabaja es el horno. Es muy cÃ³modo porque lo podemos hacer con antelaciÃ³n si andamos pillados de tiempo.

Enlaces de otras recetas de flan:

[Tarta flan de manzana](#) , [Flan cremoso de ricotta](#) , [Flan dos chocolates sin horno](#) , [Bizco-flan](#) , [Flan de calabaza](#) , [Flan de yogur con frutas](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Para el flan.

- 125 gr de chocolate negro. Puede ser con leche, a vuestro gusto.
- 200 gr de leche condensada.
- 700 ml de nata líquida.
- 6 huevos talla L.
- 3 cucharadas soperas de azúcar. Depende de lo golosos que se seamos.
- 1 chorrito de ron. Opcional.

Para el caramelo.

- 60 ml de agua.
- 6 cucharadas soperas de azúcar.

Preparación:

Escogemos un molde rectangular de 30 x 11 x 6 cm y reservamos.

Del caramelo.

Vertemos los ingredientes en una sartén antiadherente, llevamos al fuego medio-bajo, removemos y cuando vaya tomando un color dorado, **que no quemado**, lo volvamos en el molde, repartimos bien por todo el fondo y parte de los laterales, reservamos. **Ojo al manipular caramelo caliente, es peligroso porque si te cae en la piel se queda pegado y abrasa.**

Del flan.

En un bol amplio ponemos los huevos y el azúcar, batimos con varillas eléctricas hasta que quede bien mezclado.



Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Incorporamos la nata líquida, la leche condensada y el chocolate fundido con el chorro de ron (opcional). Seguimos batiendo con las varillas, hasta conseguir una mezcla homogénea.





Vertemos en el molde, colocamos en una fuente de horno con agua en el fondo y cocemos el flan a baño María, a 180 C calor arriba y abajo, durante 70 minutos. Si vemos que se tuesta demasiado la superficie, tapamos con papel de aluminio y seguimos con el horneado.



Transcurrido el tiempo pinchamos con un palito de brocheta y si sale limpio retiramos del horno. Dejamos enfriar, introducimos en la nevera para que coja consistencia durante **2 horas mínimo**.

Desmoldamos y servimos frío. ¡Qué deliciosa!

Consejo: Lo podemos hacer, sin problema, con antelación. Conservar en la nevera.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

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

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

mayo 15, 2020

Autor

admin

default watermark