



Flan de chocolate

Descripci3n

default watermark



¡A esto se que le podemos llamar sencillez! Una receta muy rica y sobre todo sencillísima de hacer. Los ingredientes que he puesto son el doble de los de la receta original, porque quería hacer más cantidad.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño de los moldes 18 unidades).

- 1 l. de leche.
- 280 gr de chocolate negro, vuestro favorito, el más el de Nestlé.

- 260 gr de azúcar.
- 4 huevos
- 4 yemas de huevo.
- Zumo de 1/2 limón.
- Pizca de canela.
- Para decorar, hojas de menta, virutas de chocolate, nata montada? Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes, en este caso unos pequeños de silicona. Reservamos.

Ponemos 120 gr del azúcar a calentar en una sartén antiadherente y añadimos el zumo del limón. Hacemos un caramelo tostado, repartimos en los moldes y reservamos.

default watermark



En un cazo calentamos la mitad de la leche y el chocolate troceado. Dejamos que se disuelva y reservamos. En un bol colocamos el resto de la leche, añadimos los huevos, las 4 yemas, el resto del azúcar blanco y mezclamos bien.





Incorporamos un poco de la leche chocolateada, mezclamos y añadimos el resto, seguimos batiendo. Repartimos la mezcla en los moldes y horneamos a baño María durante 30 minutos.





Servimos frío. Lo podemos presentar en el mismo molde o delmoldado. Decoramos al gusto.

Consejo: Se pueden hacer con antelación, dejamos enfr  ar bien, tapamos con film transparente y metemos en el frigorífico. Los he horneado en dos tandas, en una no me cabían.

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.

Categoría

1. Huevos
2. Postres

Fecha de creación

marzo 13, 2020

Autor

admin

default watermark