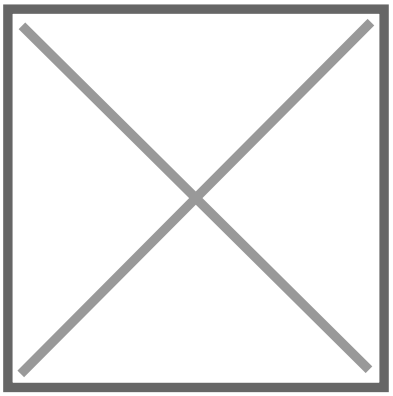


Flan de chocolate

DescripciÃ³n

default watermark



Â¡A Ã©sto sÃ que le podemos llamar sencillez! Una receta muy rica y sobre todo sencillÃsima de hacer. Los ingredientes que he puesto son el doble de los de la receta original, porque querÃa hacer mÃ¡s cantidad.

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃ±o de los moldes 18 unidades).

- 1 l. de leche.
- 280 gr de chocolate negro, vuestro favorito, el mÃo el de NestlÃ©.

- 260 gr de azÃºcar.
- 4 huevos
- 4 yemas de huevo.
- Zumo de 1/2 limÃ³n.
- Pizca de canela.
- Para decorar, hojas de menta, virutas de chocolate, nata montadaâ?¦ Opcional.

PreparaciÃ³n:

Escogemos los moldes, en este caso unos pequeÃ±os de silicona. Reservamos.

Ponemos 120 gr del azÃºcar a calentar en una sartÃ©n antiadherente y aÃ±adimos el zumo del limÃ³n. 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, aÃ±adimos los huevos, las 4 yemas, el resto del azÃºcar blanco y mezclamos bien.

- 
default watermark

- 

Incorporamos un poco de la leche chocolateada, mezclamos y aÃ±adimos el resto, seguimos batiendo. Repartimos la mezcla en los moldes y horneamos a baÃ±o MarÃa durante 30 minutos.

- 
default watermark

- 

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

> **Consejo:** Se pueden hacer con antelaciÃ³n, dejamos enfrÃar bien, tapamos con film transparente y metemos en el frigorÃfico. Los he horneado en dos tandas, en una no me cabÃan.

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

Fecha de creaciÃ³n
marzo 13, 2020
Autor
admin

default watermark