

Flan de Chocolate

por Roly



Información

Dificultad: Fácil

Comensales: 6

Precio: Baja

Tipo de plato: Postres

Ingrediente principal: Huevos

Temporada: Todo el año

Técnica: Horno

País: España

Ingredientes

100 g de azúcar
300 g de leche condensada
2 cucharadas soperas de cacao en polvo
5 huevos
0'5 L de leche
Zumo de limón

Preparación

- Poner en un cazo el azúcar, un chorrito de agua y zumo de limón. Cuando se forme el caramelo, pasarlo al molde y moverlo un poco para que cubra bien el fondo.
- Mezclar bien el cacao con la leche, la leche condensada y los huevos. Batir hasta tener una mezcla homogénea.
- Pasar la mezcla al molde y ponerlo al baño maría en el horno a 180° C. El tiempo que requerirá es de 45 a 60 minutos.
- La manera de saber si está hecho es pincharlo con un cuchillo. Si sale limpio, está listo.

<http://www.recetasyvinos.com/receta/1259430/flan-de-chocolate/>