



Flan de chocolate

RACIONES: 4 personas

DIFICULTAD: Difícil

FUNCIONES:  Vapor

NIVEL PICANTE: No picante

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 10 mins

TIEMPO DE COCCIÓN: 30 mins

TIEMPO TOTAL: 40 mins

ACCESORIOS:  

Ingredientes

Ingredientes 1

100g de chocolate negro para postres
300ml de leche

Ingredientes 2

75g de azúcar
4 huevos
4 moldes de flan individuales

Ingredientes 3

1L de agua

Preparación

Paso 1

Ajusta la temperatura a 50°C, el tiempo a 10 minutos, la velocidad a 4 y presiona OK. Coloca las varillas y a continuación introduce los INGREDIENTES 1. Coloca la tapa y presiona START. Cuando acabe, vierte la mezcla en un bol externo durante 10 minutos hasta que enfríe un poco y reserva. Lava el bol, sécalo bien y colócalo nuevamente en el bol.

Paso 2

Ajusta la temperatura a OFF, el tiempo a 2 minutos, la velocidad a 8 y presiona OK. Introduce INGREDIENTES 2 (azúcar, huevos) en el recipiente, añade la mezcla tibia de chocolate y leche del paso 1, coloca la tapa y presiona START. Cuando acabe el programa, vierte la mezcla en moldes individuales. Dependiendo del tamaño de los moldes pueden ser desde 4 hasta 8, retira las varillas, lava el recipiente y colócalo en el robot.

Paso 3

Introduce los INGREDIENTES 3 en el bol y pon la tapa, la bandeja de vapor y los moldes de flan. Selecciona la función Vapor y después programa vapor. Presiona OK y a continuación START. Cuando acabe el programa, retira los flanes de la bandeja y dejar enfriar a temperatura ambiente. Déjalos en la nevera durante mínimo 2 horas para poder degustarlos.

Preséntalos con fruta de temporada o alguna mermelada.

Apto para:

Vegetarianos y celíacos.