

Flan de Cacao



Ingredientes

Caramelo

Eritritol: 200 Gramos

Decoración

Chocolate 80% sin azúcar: c/n

Flores comestibles: c/n

Frutos rojos: c/n

Flan

Crema para batir sin azúcar: 200 Gramos

Eritritol: 100 Gramos

Leche evaporada de almendras: 50 Gramos

Huevos: 4 Unidades

Cacao: 1/4 Taza

Vainilla: 1 cda

Preparación de la Receta

Caramelo

- Colocar en una olla el eritritol y a fuego alto formar el caramelo.
- Verter en el molde del flan y reservar.

Flan

- Verter en la licuadora los huevos, seguidos de la *crema*, la leche evaporada de almendras, la vainilla, el cacao y el eritritol.
- Mezclar todo muy bien.
- Verter la mezcla en el molde del flan.

- Cocinar a baño maria a 180°C por 1 hora.
- Retirar del fuego y dejar enfriar.
- Refrigerar 2 horas, desmoldar y adornar con *chocolate* y frutos rojos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-cacao>