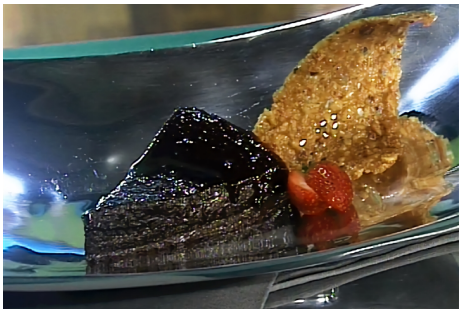
Flan de café y chocolate



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 150 cc
Huevos: 3 Unidades
Chocolate semi amargo: 225 g
Cafe: 20 g
Azúcar Negra: 125 grs.
Leche Condensada: 150 cc
Agua: 100 cc
Yemas: 2 Unidades
Crema de leche: 125 cc

Florentinas

Avellanas: 250 g
Azucar: 170 grs.
Glucosa: 45 grs.
Manteca: 200 g

Varios

Azucar: 50 grs.
Agua: 1 cda.
Frutillas: A gusto

Preparación de la Receta

- Ralle el **chocolate**.
- Lleve el agua a hervor y prepare el **café**.
- Lleve la *crema* de leche a hervor con el *café*.
- Vierta sobre el *chocolate* rallado y deje derretir fuera del fuego.
- Caliente la leche condensada con la leche a baño María.
- Bata las yemas, los huevos y el azúcar.
- Incorpore la mezcla de leches y la ganache.

Armado

- Haga un caramelo en el molde con el azúcar y un poco de agua.
- Deje solidificar el caramelo y vierta la preparación anterior.
- Cocine a baño María en horno precalentado a 120ºC durante 35 a 40 minutos aproximadamente.

Florentinas

- Pele las avellanas, tueste y procese.
- En una *cacerola* derrita la *manteca* con el azúcar la glucosa y las avellanas.
- Tome porciones de esta preparación con una cuchara y disponga sobre un silpat.
- Cocine en horno moderado hasta que se vean crocantes.
- Desmolde calientes y moldee.

Presentación

- Sirva una porción de flan en el centro de un plato.
- Decore con las florentinas y frutillas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-cafe-y-chocolate