

# Postre Flan de Chocolate

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Agua o Leche:** 370 c.c.

**Huevos:** 4 Unidades

**Chocolate negro 70%:** 100 Gramos

**Leche Condensada:** 370 Gramos

## Preparación de la Receta

- Poner a calentar la leche condensada, agua y el **chocolate** picado hasta fundir.
- Retirar del fuego y cuando esté tibio añadir los huevos batidos y mezclar bien.
- Colar y verter en los moldes individuales acaramelados
- Cocerlos al horno a 160° C, al baño María 40 minutos (según tamaño de moldes).
- Dejar enfriar varias horas antes de servir.

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