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 160º 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