

Flan de chocolate

Publicada por:

[imprimir](#)



- 15 '
- 50 '
- 6

Modo express

1. Prepare el Mixer con la cuchilla para amasar y coloque la tapa, introduzca los huevos con el azúcar y la mitad de la leche y mezcle a velocidad media hasta

que quede todo homogéneo. Vierta en el molde y reserve.

2. Trocee el chocolate en porciones pequeñas e introdúzcalas, junto con la mitad de la leche, en la cubeta de su Chef Plus Induction Pro, programe el menú A fuego lento 5 minutos a 60 °C, no cierre la tapa y cocine removiendo de vez en cuando para que el chocolate se funda y se mezcle con la leche.
3. Cuando acabe el programa, vierta la leche chocolateada en el vaso del Mixer, y bata a velocidad media durante un minuto.
4. Vierta también la leche chocolateada en el molde de aluminio, mezcle todo bien y tápelo con papel de aluminio.
5. Eche un litro de agua en la cubeta y coloque la bandeja de cocinar al vapor y el molde cargado. Cierre la tapa y programe el menú Vapor 45 minutos a 125 °C.
6. Deje enfriar en la nevera por completo antes de desmoldar y servir.

Nota: Utiliza un molde de aluminio desechable de 20 cm.

EL TOQUE FINAL

Decore con virutas de chocolate blanco.