

Receta de Flan de Chocolate y Plátanos sin Huevo

21 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo este fácil y rico flan para tod@s l@s amantes de los postres con chocolate, estoy segura que a much@s os va a encantar y lo prepararéis en casa.

Ingredientes

- Leche entera (medio litro)
- Azúcar (100grs)
- Chocolate negro (150grs)
- Yogur natural con azúcar de caña (uno)
- Plátanos (cinco uno de ellos para decorar)
- Gelatina neutra (cinco láminas)

Modo de Preparación

1. Poner la leche a calentar
2. Picar los cuatro plátanos y el chocolate en trozos
3. Echar el azúcar, el chocolate y los plátanos en la leche, después añadir el yogur
4. Dejar que cueza removiendo bien todo hasta que quede bien ligado, después retirar del fuego y dejar que se enfríe un poco
5. Echar las láminas de gelatina en agua para que se hidraten, escurrirlas y agregarlas a la cacerola, mover bien para que se deshaga
6. Volcar la mezcla en una fuente y meter al frigorífico al menos cinco horas para que cuaje bien
7. Desmoldar con cuidado en una fuente y decorar con láminas de plátano a vuestro gusto y....buen provecho!!!