

Receta de Flan Con Chocolate Y Anís

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico flan que seguro encantará a tod@s y en especial a l@s más golosillos de la casa.

Ingredientes

- Flan potax (un sobre)
- Chocolate a la taza (una tableta)
- Leche entera (un litro)
- Azúcar (4 cucharadas)
- Caramelo líquido
- anís
- Galletas maría (un paquete)

Modo de Preparación

1. Preparar en una cacerola con medio litro de leche caliente, el chocolate hasta que quede espeso
2. En otra cacerola con el otro medio litro de leche y el azúcar, preparar el flan de sobre hasta que espese
3. En un molde apropiado, da igual la forma, echar una capa de caramelo líquido
4. A continuación poner el flan preparado
5. Calentar en un bol un poco de leche y echar un buen chorro de anís, y empapar ahí las galletas e ir poniéndolas encima del flan
6. Una vez puesta la capa de galletas, volcar el chocolate y dejar enfriar en el frigorífico
7. Desmoldar con cuidado y.....buen provecho!!!
8. Si queréis, también podéis alternar capas de galleta con flan y chocolate, o hacerlo sin galletas, solo el flan y el chocolate de cualquier manera queda exquisito