

Receta de Flan De Chocolate

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos la festividad de Nuestra Patrona la Virgen del Prado, quiero felicitar a todas las amigas de este Blog que se llamen M^a del Prado y os dejo esta receta de **Flan de Chocolate** que es muy fácil de hacer y riquísima para td@s, y sobre todo para l@s más golos@s.

Ingredientes

- Chocolate con leche (una tableta)
- Un paquete de preparado de flan de 8 raciones
- Nata líquida (dos cajitas pequeñas)
- Leche entera (un vaso)

Modo de Preparación

1. En una cacerola al fuego, poner la tableta de chocolate troceada junto con la nata y remover hasta que se derrita totalmente
2. Disolver el preparado de flan en la leche y añadir al chocolate
3. Mover sin parar hasta que hierva y después volcar en el molde que elijáis
4. Dejar enfriar, y luego meter al frigorífico
5. Desmoldar con cuidado y adornar con fideos de chocolate y....buen provecho!!!
6. Si queréis podéis sustituir el chocolate con leche por chocolate blanco si os gusta más