

FLAN DE CHOCOLATE CON LECHE

FLAN DE CHOCOLATE CON LECHE



¿Qué os puedo decir de este rico dulce? Podría contaros muchas cosas del flan, uno de los postres más recurrentes que tanto nos gustan, pero a veces una imagen vale más que mil palabras. Solo os puedo decir que está tremendamente rico.

Esta semana me apetecía hacer algo práctico, que no llevase mucho tiempo de elaboración y que se mantuviese frío y cremoso. «¿Entonces, por qué no un flan? Voy a combinar lo que a mi me pierde que es el chocolate y crear un flan cremoso de esos que se te deshacen en la boca con solo mirarlos'', pensé para mis adentros. Y cuando algo se me mete en la cabeza se me mete...

Hay múltiples posibilidades a la hora de crear una receta, siempre

podemos combinar ingredientes a nuestro antojo y jugar con el factor «que resultado espero´´ para enlazar estos ingredientes de manera que vayan enfocados a ese resultado. Solo es cuestión de tener ganas y voluntad. A veces algo sale mal (yo he tenido que tirar en ocasiones algún postre en los que he metido la pata experimentando) pero de ese mismo proceso he ido planteándome lo que hice mal y como solventarlo para la próxima vez. A base de tesón podemos crear o reciclar ideas.

Si os apetece un cachito de flan aquí os muestro lo sencillo que es obtenerlo, y vamos a ser sinceros, donde estén los caseros, que se quiten los del supermercado, ya de pecar en el mundo dulce, vamos a hacerlo de la forma más sana posible. Si ya disponéis de todos los ingredientes ¡Vamos a por ello!



INGREDIENTES

- 370 g de chocolate con leche.
- 550 ml de nata para montar.
- 650 ml de leche entera.
- 40 g de leche condensada.
- 2 huevos.
- 2 ctas de vainilla líquida (opcional).

- 2 ctas de café descafeinado soluble.
- 2 sobres de cuajada.
- Caramelo liquido.

DE FORMA TRADICIONAL

A mi personalmente me gusta elaborar los postres bastante generosos, de manera que las cantidades que arriba índico dan aproximadamente para 8-10 raciones. Si lo queréis hacer para menos personas podéis utilizar menor cantidad de ingredientes o bien hacer la misma y repetir un par de días postre, ya que seguro que el cuerpo os lo pide.

ELABORACIÓN

1. Caramelizamos el molde o flanera que vamos a utilizar. Si optamos por hacer el caramelo casero aquí os dejo las pautas a seguir <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Nos hacemos con un hervidor o cacerola e introducimos la nata , la leche entera, la condensada, los huevos y las cucharaditas de café descafeinado. Acto seguido lo mezclamos todo con la batidora hasta que no se aprecien grumos.
3. Llevamos la mezcla a ebullición a fuego intermedio removiendo constantemente con una varilla. No esperamos a que hierva, en el momento en que adopte consistencia cremosa añadimos el chocolate troceado, los sobres de cuajada y la vainilla liquida.
4. Seguimos removiendo hasta que el chocolate se funda y en el momento que arranque a hervir vertemos la mezcla sobre el molde caramelizado.
5. Dejamos enfriar unas horas en nevera o hasta el día siguiente. Desmoldamos y decoramos a nuestro gusto. En este caso yo esparcí unos pocos fideos de chocolate por la parte de arriba.

CON THERMOMIX

Las cantidades que he marcado en la receta dan aproximadamente para 8-10 raciones, de manera que si sois menos personas podéis hacer menos cantidad o bien repetir mas de un día postre, eso ya va al gusto de cada uno. Desde luego os puedo decir que está muy rico y seguro que os apetece un poquito mas...

ELABORACIÓN

1. Caramelizamos previamente el molde o flanera que vamos a utilizar. Si queremos emplear caramelo casero aquí os dejo los pasos a seguir <https://midulcepecado.com/caramelo-liquido/>
2. Introducimos el chocolate con leche en trozos en la thermomix y lo trituramos a golpes de turbo. Lo reservamos a parte.
3. Sin lavar el vaso añadimos la nata , la leche normal y la condensada, los huevos y las cucharaditas de café descafeinado. Programamos 6 minutos a 90º en velocidad 4.
4. Pasado ese tiempo añadimos el chocolate que habíamos reservado, los dos sobres de cuajada y la vainilla líquida. Programamos otros 6 minutos en las mismas condiciones y cuando la thermo haya hecho su trabajo volcamos la mezcla sobre el molde caramelizado.
5. Dejamos enfriar unas horas o hasta el día siguiente en nevera. Desmoldamos el flan y lo decoramos al gusto. En este caso yo utilicé fideos de colores sobre la superficie pero hay mil maneras de adornarlo.

Como habéis podido comprobar hacer un flan de estas características no tiene ninguna complicación. Es muy sencillo y todos lo podéis hacer. Así que desde aquí os animo a probar la receta. Espero que os guste.

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>