Flan de Chocolate Blanco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Carlos Guillén **Recetizador:** ss



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Servirlo acompañado de una salsa o sirope de frutos rojos.

Descripción:

Si te gusta el chocolate blanco no podrás resistirte con este delicioso postre.

Ingredientes para 6 personas :

- 1/2 l de Nata para montar Pascual
- 2 tabletas de Chocolate Blanco Milkybar
- 5 Yemas de Huevo
- 100 gr de Azúcar
- Caramelo Líquido Royal

Preparación:

Paso 1

Ponemos la nata a calentar en un cazo y cuando empiece a hervir, retiramos del fuego y añadimos el chocolate blanco en trocitos. Removemos hasta que el chocolate esté fundido por completo.

Paso 2

Mezclamos las yemas con el azúcar, batimos bien y las incorporamos a la crema de nata y chocolate sin dejar de remover.

Paso 3

Vertemos la mezcla en una flanera o en moldes individuales previamente caramelizados. Ponemos en el horno al baño María durante unos 55/60 minutos a 170º y desmoldamos el flan cuando esté completamente frío.