

**Creador:** Carlos Guillén **Recetizador:** beba



**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 170° y desmoldamos el flan cuando esté completamente frío.