

**Creador:** Sara Barroso **Recetizador:** Francisco Lima



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Sustituye el azúcar por sirope de chocolate y tendrás un rico pastel de chocolate

## Descripción:

Una manera rápida y diferente de preparar un delicioso postre.

## Ingredientes para 6 personas :

- 1 bote de Leche Condensada
- Leche
- 4 Huevos
- 4 cucharaditas de Azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Caramelizamos un molde de repostería.

### Paso 2

En un bol ponemos el bote de leche condensada, la misma cantidad de leche (medimos con el bote), los 4 huevos y el azúcar. Batimos para que se mezcle bien.

### Paso 3

Vertemos la mezcla en el molde caramelizado y lo introducimos dentro de la olla a presión, donde previamente habremos puesto un poco de agua. Más o menos que cubra la mitad del molde.

### Paso 4

Tapamos la olla express y cocemos durante 7-8 minutos. Dejamos que la olla baje la presión y abrimos. Poner el pastel en la nevera para que se enfríe.