

Flan de chocolate y naranja



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 4

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

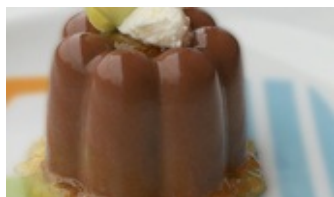
Url: <https://srecetas.es/flan-de-chocolate-y-naranja>

Preparación

Calentar en una cacerola la leche con la piel de la naranja rallada. Poner en remojo la gelatina. Cortar el chocolate en trocitos y derretirlo en la leche caliente. En un bol batir las yemas con el azúcar y unirlo a la leche poco a poco. Cocer a fuego suave, unir la gelatina y mezclar enérgicamente hasta su completa disolución; retirar la crema del fuego cuando comience a espesar. Batir la crema y unir a la crema de chocolate una vez fría. Con un pincel bañar los moldes con cognac u otro licor a la naranja; rellenarlos y dejarlos reposar en la heladera durante un mínimo de tres horas aunque es mejor dejarlo toda la noche. Desmoldar el flan y decorarlo a gusto con fruta, mermelada, crema batida y flores.

Fuente:

<http://amiloquemegustaescocinar.com/>



Ingredientes

- 250 cc. Leche
- 250 cc. Crema de leche
- 100 gramo/s Azúcar
- 80 gramo/s Chocolate para taza
- 1 Naranja
- 8 gramo/s Gelatina sin sabor
- 2 Yemas de huevo
- 1/2 vaso/s Cognac

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Económico, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Lácteos y huevos, Una cocinera experta, Postre, Dulces