

Flan de Chocolate



Ingredientes para 6 raciones (a mi me salieron 5)

- 60 gramos de chocolate negro (50% cacao) troceado
- 300 gramos de leche semidesnatada
- 60 gramos de azúcar glass
- 2 cucharaditas de azúcar avainillado
- 3 huevos medianos
- 750 gramos de agua (para cuando usemos el varoma)

1°. Ponemos el chocolate en el vaso, y picamos durante 15 segundos a velocidad 10. Bajamos los restos que hayan quedado por las paredes del vaso, y añadimos la leche y programamos 4 minutos, 100° y velocidad 2.

2°. Añadimos el azúcar y el azúcar avainillado, mezclamos a velocidad 3, y añadimos los huevos uno a uno a través del bocal, y mezclamos durante 20 segundos a velocidad 3.

3°. Vertemos la mezcla en 6 flaneras que hemos engrasado previamente, los tapamos con papel de aluminio y lo ponemos en el varoma.

4°. Ponemos el agua en el vaso, colocamos el varoma en su sitio, y programamos 30 minutos, temperatura varoma y velocidad 1.

5°. Una vez finalizado el tiempo, sacamos del varoma y dejamos enfriar, una vez templados los introducimos a la nevera. Y listos para comer una vez fríos, y mirar la pinta tan rica que tienen, a los duendes les gustaron muchísimo.

[La Cocina de los Duendes](http://cocinaparaduendes.blogspot.com)

<http://cocinaparaduendes.blogspot.com>