



FLAN DE CHOCOLATE, CAFÉ Y BERRIES

Ingredientes

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 2 Tazas de leche SVELTY®
- 1 Barra de chocolate dark NESTLÉ® partida en trozos
- 6 Huevos
- 1 ½ Cucharada de café NÉSCAFÉ®
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 2 Tazas de berries surtidos
- ¾ Taza de azúcar flor
- ¼ Taza de ron blanco

Preparación

1.- Junta en una cacerola la leche condensada NESTLÉ® con la mitad de la leche SVELTY®, lleva a fuego hasta que alcance el primer hervor. Retira del fuego y agrega el chocolate dark NESTLÉ® con el NÉSCAFÉ®, remueve constantemente hasta derretirlo en la leche caliente. Agrega el resto de la leche que dejaste aparte más los huevos, bate hasta integrar todos los ingredientes.

2.- Pasa por un cedazo y vierte la preparación en pocillos individuales. Lleva a horno medio de 150°C y hornea durante 35 a 40 min. Aprox. En una budinera con agua en su interior como baño maría "recuerda que esta agua no debe hervir". Una vez cuajado, retira y deja enfriar.

3.- Aparte junta los berries con la azúcar flor y el ron blanco, remueve y reposa durante 30 min en refrigeración. Una vez frío el flan, cubre parte de la superficie con esta preparación y disfruta cuando gustes.



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	263 Kcal
Proteínas:	7.7 g
Grasa Total:	7.2 g
Colesterol:	108 mg
H. de Carbono:	39.5 g
Fibra Dietética:	0,9 g
Sodio:	113 mg