

Y mi receta de hoy es...

Flan Chocolate Blanco

INGREDIENTES:

2 sobres de cuajada Royal
2 huevos (yo los sustituí por 60 grs de Maicena)
160 azúcar normal blanca
20 azúcar vainillada
400 chocolate nestlé blanco (especial repostería, fácil fundir)
500 grs de leche

ELABORACIÓN:

Empezaremos vertiendo sirope en el molde alto que vayamos a elegir para hacer nuestro flan. Yo utilice unos pequeñitos de silicona que tenía. Son muy útiles, porque tienen el tamaño ideal para una persona. Se desmoldan y listo para tomar.

Todos los ingredientes que son polvo, es decir, la cuajada, el azúcar normal y la vainillada, los mezclamos con unas barillas un poquito y lo introducimos en el vaso de la Thermomix. Sin cerrar el vaso añadimos los huevos ligeramente batidos y la leche y el chocolate (previamente triturado con una picadora).

Una vez que esten TODOS los ingredientes dentro del vaso, programamos 10 minutos, a 100° a velocidad 3. Y ...ya está!!

Acabo el tiempo, volcaremos con cuidado de no quemarnos, la mezcla en los moldes, y dejaremos que se atemperen un poquito antes, para poder meterlos en la nevera.

Para tomarlos, es preferible que hayan estado unas horitas en el frigo antes cuajando todo, eh?. A mi me gusta tomármelos el día después mínimo. Así todo esta cuajadito y ha cogido su sabor!!