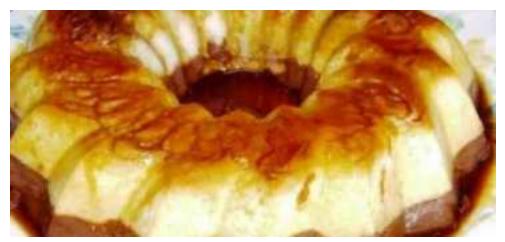
Receta de Flan Con Chocolate Y Anís

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de este rico flan que seguro encantará a tod@s y en especial a l@s más golosillos de la casa.

Ingredientes

- Flan potax (un sobre)
- Chocolate a la taza (una tableta)
- Leche entera (un litro)
- Azúcar (4 cucharadas)
- Caramelo líquido
- anís
- Galletas maría (un paquete)

Modo de Preparación

- 1. Preparar en una cacerola con medio litro de leche caliente, el chocolate hasta que quede espeso
- 2. En otra cacerola con el otro medio litro de leche y el azúcar, preparar el flan de sobre hasta que espese
- 3. En un molde apropiado, da igual la forma, echar una capa de caramelo líquido
- 4. A continuación poner el flan preparado
- 5. Calentar en un bol un poco de leche y echar un buen chorro de anís, y empapar ahí las galletas e ir poniéndolas encima del flan
- 6. Una vez puesta la capa de galletas, volcar el chocolate y dejar enfriar en el frigorífico
- 7. Desmoldar con cuidado y.....buen provecho!!!
- 8. Si queréis, también podéis alternar capas de galleta con flan y chocolate, o hacerlo sin galletas, solo el flan y el chocolate de cualquier manera queda exquisito