



## FLAN DE CHOCOLATE BLANCO

### Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$  taza de azúcar
- 300 g de chocolate blanco
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 6 huevos
- 1 cucharada de esencia de vainilla

### Procedimiento:

1. Prepara el caramelo con el azúcar en una flanera, ladeando para cubrir bien las paredes, deja enfriar.
2. Funde el chocolate y déjalo entibiar un poco.
3. Licua la leche condensada con la leche evaporada, los huevos y el chocolate fundido. Vierte a la flanera con el caramelo y tapa con papel aluminio oprimiendo las orillas. Cuece a baño María en la olla expres por 45 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula.
4. Deja enfriar, desmolda, refrigera por 2 horas y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	8