

chef Pepin



Recetas del Chef Pepin

## **POSTRES**

### **FLAN DE CHOCOLATE**

#### *INGREDIENTES:*

- 1 Lata de leche evaporada
- 1 Lata de leche condensada  
Leche fresca (igual medida que la lata de leche condensada)
- 1 Cucharadita de vainilla
- 3 Huevos
- ¼ Taza de cacao

#### *PREPARACION:*

Utilizando una licuadora, mezcla todos los ingredientes hasta formar un líquido homogéneo.

Coloca la preparación en un recipiente para horno con la base acaramelada.

Precalienta el horno y hornéalo a baño de María a 350 F durante un tiempo aproximado de 1 hora o hasta que el flan este firme.