

# Flan “Bombón”

---

## Historia:

Creo que es público y notorio que me gustan los flanes y ya os he contado que desde los tiempos de los romanos se están comiendo flanes en este mundo. Ahora bien, ¿Qué hay de malo en experimentar? Flanes de chocolate los hay a patadas, un flan de chocolate que si cierras los ojos te parece que estás comiendo un bombón, no creo que haya tantos.



Esto es lo que he querido transmitir con este flan, de la manera más sencilla posible, vais a ser capaces de sorprender en vuestra mesa, ya sabéis que os lo pongo fácil. Con esta misma idea os juro que se me han ocurrido mil variantes mientras lo hacía. Además los ingredientes utilizados se pueden encontrar en cualquier parte del mundo, no hay excusas que valgan para no hacerlo.

## Ingredientes:

- 12 huevos medianos
- 9 cucharadas soperas de azúcar
- 125 gr. de chocolate fondant al 70% de cacao
- 1 bote pequeño de leche condensada (397 gr.)
- ½ litro de nata líquida (llamada crema en Latinoamérica)
- 12 cucharadas soperas de azúcar para el caramelo
- 1 vaso de agua para el caramelo

## Preparación:

El primer paso será hacer el caramelo: ponemos el azúcar en un cazo, añadimos el vasito de agua y lo ponemos a fuego fuerte. Cuando el caramelo coja el tono que más nos guste lo añadimos a los moldes para bañar todas las paredes. No es necesario mojarlos hasta arriba, lo principal es el fondo. Si no os queréis molestar en hacer el caramelo también se lo podéis poner comprado.



A todo esto, ya debemos tener encendido el horno a unos 180 grados y la bandeja con agua metida para hacer el baño María.

En una cazuela ponemos a calentar agua. Encima le ponemos un bol en el que ponemos el chocolate para fundirlo. Cuando ya está líquido, le añadimos la leche condensada y removemos hasta que está todo perfectamente integrado.

Finalmente y en un bol amplio ponemos los 12 huevos con el azúcar y batimos bien, añadimos la nata sin parar de batir y finalmente el chocolate. Ya solo nos falta meterlo al horno y esperar de 35 a 40 minutos para que se haga. Por supuesto, debéis comprobarlo con el viejo truco de la aguja.