



## RECETA CLASE 4

### Flan tricolor:

#### INGREDIENTES:

- 400 grs. de galletas cuadradas
- 250 grs. de chocolate Postres
- 125 grs. de mantequilla sin sal
- 150 grs. de azúcar glas
- 2 huevos
- 1 vaso de leche
- Cacao en polvo ó similar (Cola Cao etc.)

#### Modo preparación:

Ponemos en un bol el chocolate troceado y la mantequilla, y lo introducimos en el microondas unos dos minutos para que se derrita, (nuestras abuelas lo hacían al baño María) aunque no lo veamos derretido del todo, lo sacamos y lo mezclamos, porque con el calor residual se suele derretir del todo, sobretodo no hay que pasarse en el calentamiento no se nos vaya a quemar, no obstante si vemos que no está del todo lo podemos poner un poco más.

Ya lo tenemos aquí derretido y mezclado con la mantequilla, le añadimos las yemas de los huevos y el azúcar glas, mezclamos bien, y las claras las batimos a punto de nieve y también se las incorporamos con movimientos envolventes.

Mojamos galletas en leche

Empezamos a hacer capas, una de galletas mojadas, otra de chocolate, una de galletas, otra de chocolate... y terminamos cubriendo de chocolate.