

FLAN AL CIOCCOLATO di Maurizio Santin

Ingredienti:

100 gr. di burro

3 uova

2 tuorli

100 gr. di cioccolato al 55%

50 gr. di farina

150 gr. di zucchero

Procedimento:

Sciogliere a bagnomaria il burro e il cioccolato.

Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere la farina.

Aggiungere la crema di cioccolato.

Distribuire il composto negli stampini di alluminio (ne vengono circa 12) imburrati e infarinati e cuocere a 200° per 10 minuti.

Farli raffreddare per qualche minuto e rovesciarli su un piatto.

