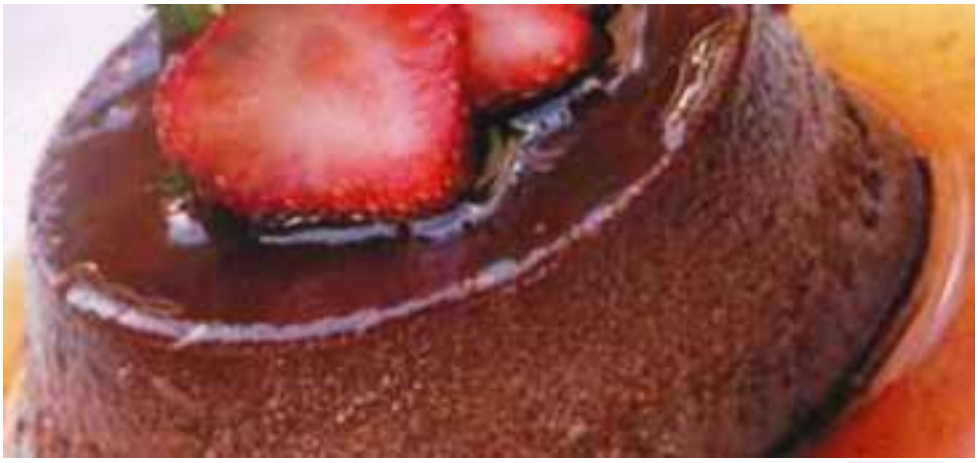
# Receta de Flan de Chocolate ligero

06 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para este miércoles que celebramos la festividad de los **Reyes Magos,** os dejo este rico **Flan de Chocolate ligero,** para tod@s l@s que no les guste el famoso Roscón, pero quieran disfrutar de un postre especial para un día de Fiesta, espero que os guste.

## Ingredientes

- Yogur de fresa (dos)
- Leche entera (125ml)
- Azúcar moreno (una cucharada sopera, o media de azúcar normal)
- Cacao puro en polvo (dos cucharadas soperas)
- Agar-Agar (una cucharadita de las de café)

## Modo de Preparación

1. Poner todos los ingredientes, menos el agar-agar, en un bol y batir con la batidora hasta que quede muy fino
2. Echar la mezcla en un cazo o cacerola al fuego y cuando esté caliente, echar el agar-agar y remover bien
3. Dejar hervir unos minutos sin dejar de remover
4. Retirar del fuego y volcar en un recipiente previamente caramelizado
5. Meter al frigorífico hasta que se enfríe, después desmoldar
6. Decorar a vuestro gusto con unas fresas o un poco de nata, servir fresquito y.....buen provecho!!!