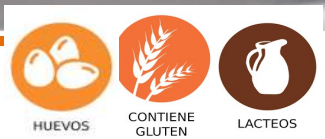
RecetaKA

TAR-TA-FLAN DE CHOCOLATE



Ingredientes para 8 porciones: Para la masa: 130g harina / 1 huevo / 20g cacao / 100g mantequilla / 1 cucharada de azúcar / ½ cdta. de sal / **Para el flan:** 450ml leche / 200ml nata / 150g chocolate / 40g maicena / 3 cucharadas de azúcar / 1 huevo / 3 yemas.



Elaboración

1. **Preparando la masa**: En un bol tamizar la harina junto con el cacao.
2. Añadir el cucharada de azúcar y la sal. Mezclar bien.
3. Añadir la mantequilla fría y mezclar con las manos hasta obtener una masa arenosa.
4. Añadir el huevo y una cucharada de agua. Mezclar muy bien. Terminar de hacer la masa con la mano.
5. Forrar un molde apropiado.
6. Estirar la masa en círculo para poder forrar con ella el molde.
7. Fonzar la masa en el molde perfectamente. Reservar en la nevera.
8. **Preparando el relleno:** en un bol echar el huevo y las yemas.
9. Añadir la maicena, el azúcar, la sal y mezclar todo muy bien.
10. En un cazo echar la nata y la leche y llevar a ebullición.
11. Verter la leche con la nata sobre la mezcla de las yemas y mezclar muy bien (varillas)
12. Añadir el chocolate y mezclar (varillas) hasta que el chocolate esté totalmente derretido. Pasar por la túrmix.
13. Volcar el relleno sobre el molde y recortar la masa sobrante.
14. Hornear 170º - calor arriba y abajo y con ventilador 40'- 45'. Enfriar bien.
15. Desmoldar.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil