



Flan de caqui, naranja, cacao y flor de sal

Vegano

Sin Gluten

Ingredientes 2-4 personas

400g de Caquis

1 Cucharada colmada de Cacao puro en polvo

1 Cucharadita de Miel

La ralladura de 1 Naranja

60g de Chocolate negro para fundir

Sal en escamas o flor de sal al gusto

Ingredientes 6-10 personas

600g de Caquis

1 Cucharada y media colmada de Cacao puro en polvo

1 Cucharadita y media de Miel

La ralladura de 1 Naranja y media

90g de Chocolate negro para fundir

Sal en escamas o flor de sal al gusto

Ingredientes 12-16 personas

800g de Caquis

2 Cucharadas colmadas de Cacao puro en polvo
2 Cucharaditas de Miel
Ralladura de 2 Naranjas
120g de Chocolate negro para fundir
Sal en escamas o flor de sal al gusto

Preparación

Pelamos los caquis y los trituramos en un vaso batidor junto con el cacao, la miel y la ralladura de media naranja. Pasamos la mezcla a los moldes para flan de 8 cm de diámetro y dejamos enfriar en la nevera al menos un par de horas hasta que cojan consistencia. Derretimos el chocolate negro en el microondas a intervalos de 30 segundos para que no se queme. Transcurridas las 2 horas, desmoldamos los flanes y servimos con el chocolate fundido, la ralladura de la otra media naranja y sal en escamas por encima.

Notas

Cuanto más maduros estén los caquis, más dulces serán los flanes. Dejamos reposar en la nevera el tiempo necesario antes de desmoldar. Si nos sobran caquis, podemos triturarlos con yogur griego y algo de cacao en polvo y hacer una especie de natillas. En la nevera aguantan 2-3 días.