



Flan de chocolate y menta



Leche (275g) y nata (325g) infusionada con menta fresca, colar encima del chocolate (50g) y fundir. Trabajar yemas de huevo (130g) con azúcar (40g). Juntar todo y llenar tarros de cristal con tapa hermética. Cocer en el Roner a 90°C durante 60 minutos. Sacar del baño y dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente. Enfriar en nevera.