

# FIAN de chocolate

*{sin azúcar}*



Ingredientes para 6 unidades:

- 500 ml de leche desnatada
- 125 gr de chocolate negro 70% sin azúcar  
Valor
- 5 huevos L
- 60 gr de tagatosa (o 120 gr de azúcar)

Preparación:

En un cazo calentamos la leche junto con el chocolate a fuego medio hasta que se derrita. Dejamos templar.

En un bol batimos los huevos junto con la tagatosa (o azúcar) e incorporamos poco a poco la leche con el chocolate, sin dejar de batir.

Distribuimos en los moldes y horneamos al baño María a 180° (yo con aire) durante 30 minutos. Dejamos enfriar y refrigeramos.

[Con las zarpas en la masa](#)

