Chocoflan



Tiempo de preparación: 100 Min

Ingredientes

para el caramelo

Azúcar: 200 gr
Agua: 100 Ml

para el flan

Huevos: 7 Unidades
Azúcar: 160 gr
Leche: 800 Ml
Esencia de vainilla:

para la mezcla

Manteca: 100 gr
Huevos: 2 Unidades
Harina 0000: 100 gr
Azúcar: 100 gr
Chocolate cobertura semi amargo: 100 gr
Polvo Para Hornear: 1 Cucharadita

Preparación de la Receta

Para el caramelo

- Colocar el azúcar junto con el agua en una olla y llevar al fuego hasta obtener un caramelo dorado
- Distribuirlo en el molde y dejar enfriar.

Para la mezcla de chocolate

- Batir la *manteca* a temperatura ambiente junto con el azúcar hasta formar una *crema*

- Agregar los huevos de a uno, integrando bien después de cada incorporación.
- Sumar el *chocolate* cobertura previamente derretido y mezclar
- Incorporar la *harina* junto con el polvo para hornear y unir hasta obtener una preparación pareja.
- Colocar la mezcla en el molde y distribuir de manera uniforme.

Para el flan

- Mezclar los huevos con el azúcar y la esencia de vainilla
- Agregar la leche e integrar todos los ingredientes
- Pasar la preparación por un colador fino y volcar sobre la mezcla de *chocolate*.
- Cocinar a baño María a 160 °C durante aproximadamente 45 minutos
- Dejar enfriar y llevar a la heladera por al menos 12 horas antes de desmoldar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/chocoflan-2