

Chocoflan

Tiempo de preparación: 150 Min



Ingredientes

Leche Condensada: 1 Lata

Huevos: 6 Unidades

Leche Evaporada: 1 Lata

Aceite Vegetal: 1 Taza

Mantequilla: 1 cda

Pastel

Harina: 2 Tazas

Azucar: 2 Tazas

Huevos: 3 Unidades

Polvo de hornear: 2 cditas.

Mantequilla: 90 grs

Leche: 1 Taza

Cajeta quemada: c/n

Esencia De Vainilla: 1 cda

Cacao en Polvo: 2/3 Tazas

Mantequilla vegetal: 1/3 Taza

Preparación de la Receta

Pastel

Mezclar en un tazón los ingredientes secos

- *Harina*, polvo de hornear, sal y cacao en polvo.
- Batir la *mantequilla*, la *mantequilla* vegetal, el azúcar y los huevos en un tazón con la batidora hasta cremar bien
- Incorporar a los ingredientes secos poco a poco, alternando con la leche y la vainilla
- Una vez añadidos todos los ingredientes batir fuerte.

Flan

- Poner la lata de leche evaporada, la lata de leche condensada, los seis huevos y la vainilla en el vaso de la licuadora
- Licuar hasta obtener una mezcla uniforme.

Pastel de chocolate

- Enmantecar bien un molde desmoldable mediano y espolvorear con *harina*.
- Verter el dulce de leche en el fondo del molde
- Añadir la masa del pastel de *chocolate*, solamente hasta que cubra la mitad del molde
- Colocar el molde con la mezcla dentro de otro más grande con agua, de manera que el agua cubra al menos la mitad del molde al estilo "baño María".
- Verter la mezcla para el flan sobre el pastel de *chocolate*, con cuidado para que quede arriba, procurando que no se revuelvan.
- Hornear durante aproximadamente 2 horas en horno precalentado a 375°F (180°C)
- Probar picando con un *palillo* de madera para ver si la masa está cocida
- Dejar enfriar completamente antes de voltearlo
- El pastel de *chocolate* quedará en la parte de abajo y el flan arriba
- Refrigerar y servir como postre.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/chocoflan>