

# Flan de amaretto

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Leche:** 400 cc

**Huevos:** 4 Unidades

**Cafe:** 2 cdas.

**Amaretti:** 300 g

**Chocolate:** 150 g

**Agua:** 200 cc

**Azucar:** ½ Taza

**Licor de Amaretto:** 50 cc

## Bebida sugerida

Tawny Post:

## Opcional

**Menta:**

**Crema de leche:**

## Palitos hojaldrados

**Masa de hojaldre:** 300 g

**Esencia de almendras:** A gusto

**Clara:** 1 Unidad

**Azucar impalpable:** ½ Taza

**Polvo de Almendras:** ½ Taza

## Salsa

**Chocolate semi amargo:** 300 g

**Crema de leche:** 300 cc

## Varios

**Manteca:** Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Pique groseramente el *chocolate*.
- Procese los amaretti.
- Hierva el agua, agregue el *café* y deje infusionar.
- Bata los huevos con el azúcar.
- Lleve la leche a hervor.
- Retire del fuego e incorpore el *chocolate* picado sin mezclar hasta que se derrita.
- Agregue los amaretti y deje reposar durante 5 minutos o hasta que se hidraten.
- Vierta el *café* a través de un *tamiz*.
- Integre los huevos batidos y el *licor*.
- Rellene budineras individuales previamente enmantecadas y cubra cada una con papel aluminio.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 180° C durante 30 minutos aproximadamente.
- Deje enfriar antes de servir.

## Salsa

- Lleve la *crema* de leche a hervor.
- Apague el fuego, incorpore el *chocolate* y deje reposar.
- Mezcle antes de servir.

## Palitos hojaldrados

- Estire la masa de *hojaldre* hasta obtener una lámina de 4 mm de grosor y deje reposar en la heladera durante 20 minutos.
- En un bowl mezcle el azúcar impalpable, la clara, la esencia y el polvo de almendras.
- Unte el *hojaldre* con la pasta de almendras, corte en tiras y acomode en una placa.
- Cocine en el horno caliente durante 15 minutos aproximadamente.

## Presentación

- En el centro de un plato desmolde un flan, rocíe con la salsa.
- Acompañe con los palitos hojaldrados y *crema* de leche ligeramente batida.
- Decore con hojas de *menta*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/flan-de-amaretto>