Imposible de amaranto y guayaba con salsa de azafrán

Ingredientes

Para el bizcocho de amaranto

Vainilla: 30 Ml.
Yemas: 3 Unidades
Amaranto: 30 g
Azúcar glass: 100 g
Mantequilla: 100 grs.
Claras montadas: 3 Unidades
Harina: 70 grs.
Cocoa: 15 grs.
Polvo para hornear: 3 grs.

Para el caramelo

Azúcar refinada: 80 g

Para el flan

Vainilla: 10 Ml.
Queso Crema: 100 grs.
Leche Evaporada: 200 Ml.
Huevos: 3 Unidades
Leche Evaporada: 150 Ml.
Pulpa de guayabas: 100 g

Para la salsa de azafrán

Azafrán:
Azucar: 150 grs.
Leche: 800 Ml.
Yemas: 3 Unidades
Fecula De Maiz: 10 grs.

Preparación de la Receta

Para el caramelo

- En moldes individuales colocar el azúcar, calentar para realizar un caramelo, cuando tome *color* dorado retirar del fuego y dejar enfriar

Para el flan

- Tostar en una cuchara el **azafrán**
- Reservar
- Licuar todos los ingredientes, agregar el *azafrán*
- Reservar

Para el bizcocho de amaranto

- Acremar *mantequilla* y azúcar glass
- Añadir yemas, una a una, continuar batiendo a *blanquear*
- Agregar los ingredientes secos
- Incorporar las claras y vainilla en forma envolvente
- Verter esta mezcla sobre el molde con el caramelo, posteriormente verter la mezcla del flan de **guayaba**
- Hornear a baño maría 180° C, durante 40 minutos aproximadamente

Para la salsa

- Tostar en una cuchara el *azafrán*
- Calentar la leche con la mitad del azúcar y *azafrán*
- En un bowl colocar el resto del azúcar, fécula de maíz y yemas
- Temperar las yemas con la leche
- Regresar al fuego y cocinar hasta que la salsa haya espesado ligeramente
- Reservar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/imposible-de-amaranto-y-guayaba-con-salsa-de-azafran