

Pastel de Chocolate con Flan Casero



Ingredientes

Caramelo

Azucar: 200 grs

Agua: 9 cc

Decoración

Azúcar Glas: 20 grs

Crema Batida: 100 grs

Chocolate: 100 grs

Nuez garrapiñada: 100 grs

Flan

Leche: 25 cc

Huevos: 4 Unidades

Leche Evaporada: 190 grs

Yemas: 2 Unidades

Extracto de vainilla: 5 cc

Leche Condensada: 195 grs

Pastel

Azucar: 80 grs

Huevos: 2 Unidades

Harina: 60 grs

Miel: 8 grs

Cocoa: 20 grs

Extracto de vainilla: 5 cc

Aceite Vegetal: 40 cc

Polvo para hornear: 2 grs

Preparación de la Receta

Caramelo

- *Hervir* el azúcar con el agua directo en el molde hasta formar un caramelo dorado.

Pastel

- Batir los huevos, la miel y el azúcar hasta que doble su volumen.
- Agregar en forma de hilo el aceite y el extracto de vainilla.
- Mezclar la *harina*, la *cocoa* y el polvo para hornear.
- Incorporar de forma envolvente a la preparación anterior.
- Vaciar la mezcla sobre el molde con el caramelo

Flan

- Mezclar el *huevo*, las yemas, la leche condensada, la leche evaporada, la leche y el extracto de vainilla.
- Verter la mezcla de flan en el molde con la mezcla del pastel.
- Cubrir con un aluminio y poner el molde en un recipiente con agua tibia para formar un baño María.
- Colocar en baño María en el horno a 160 °C por 1 hora 45 minutos.
- Enfriar y desmoldar.

Decoración

- Decorar con *crema* batida, chocolates macizos, nuez garapiñada y azúcar glas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-chocolate-con-flan-casero>