

# Pastel de Chocolate con Flan Casero



# Ingredientes

## Caramelo

Azucar: 200 grs Agua: 9 cc

## Decoración

Azúcar Glas: 20 grs Chocolate: 100 grs

Crema Batida: 100 grs Nuez garrapiñada: 100 grs

### Flan

Leche: 25 cc Yemas: 2 Unidades

Huevos: 4 UnidadesExtracto de vainilla: 5 ccLeche Evaporada: 190 grsLeche Condensada: 195 grs

#### **Pastel**

Azucar: 80 grs Cocoa: 20 grs

Huevos: 2 UnidadesExtracto de vainilla: 5 ccHarina: 60 grsAceite Vegetal: 40 ccMiel: 8 grsPolvo 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