

Choco-flan con Cajeta



INGREDIENTES

- ✓ 1 taza de azúcar, para el caramelo
- ✓ 3/4 tazas de harina, para el pastel
- ✓ 1/8 tazas de cocoa, para el pastel
- ✓ 1 cucharadita de bicarbonato de sodio, para el pastel
- ✓ 1/4 cucharaditas de sal, para el pastel
- ✓ 1/2 tazas de mantequilla, derretida, para el pastel
- ✓ 1/2 tazas de azúcar, para el pastel
- ✓ 2 yemas de huevo, para el pastel
- ✓ 1/2 tazas de crema para batir, para el pastel
- ✓ 1 cucharadita de esencia de vainilla, para el pastel
- ✓ 1 cucharada de chocolate, derretido para el pastel
- ✓ 2 claras de huevo, para el pastel
- ✓ 1 lata de leche evaporada, para el flan
- ✓ 1 lata de leche condensada, para el flan
- ✓ 4 huevos, para el flan
- ✓ 2 cucharaditas de esencia de vainilla, para el flan
- ✓ 3 cucharadas de ron, para el flan
- ✓ al gusto de cajeta y nuez pecana, picadas, para decorar
- ✓ al gusto de fresa, en mitades para decorar

Preparación

- ✓ Para el caramelo, cocina en una olla el azúcar por 5 minutos hasta tener un caramelo color ámbar. No lo muevas para que no cristalice. Vierte sobre un molde para pastel y deja enfriar.
- ✓ Para el pastel de chocolate, en un bowl mezcla los ingredientes secos.
- ✓ En una batidora, bate la mantequilla con el azúcar, agrega las yemas y bate hasta que esponjen, agrega la crema, la esencia de vainilla y el chocolate derretido.
- ✓ A parte, bate las claras hasta doblar su volumen.
- ✓ Agrega los polvos a la mezcla de yemas de manera envolvente y posteriormente mezcla de forma suave las claras hasta integrar por completo. Vierte en el molde para pastel con caramelo y extiende.
- ✓ Para el flan, licúa la leche evaporada con la leche condensada, los huevos, la vainilla y el ron.
- ✓ Vierte la mezcla de flan sobre el pastel con ayuda de una cuchara de manera suave para evitar que se mezclen, cubre con papel aluminio, coloca en baño maría y cocina en estufa a fuego medio por 50 minutos o hasta que esté cocido.
- ✓ Enfría y refrigera al menos dos horas. Desmolda y decora con nueces, fresas, cajeta y galletas.



proselacsa
PRODUCTOS Y SERVICIOS LÁCTEOS

Food
Service