



CHOCOFLAN

1. INGREDIENTES

Para el caramelo:

- 165 gr de azúcar blanca.
- 1 limón.

Para la masa de chocolate:

- 3 huevos.
- 170 gr de azúcar.
- 50 gr de mantequilla derretida.
- 120 ml de leche entera.
- 200 gr de harina de trigo.
- 60 gr de cacao o cocoa.
- 2 cdts. de polvo para hornear.

Para el flan:

- 4 huevos.
- 393 gr de leche condensada.
- 393 ml de leche fresca.
- Esencia de vainilla.

Adicionales:

- 2 limones.
- Papel de aluminio.
- Miel al gusto.

¡Puedes pesar los ingredientes en tu **balanza digital Record (Modelo: REC-INBLD170)**!

2. PREPARACIÓN

Para preparar el caramelo, con ayuda de tu **SARTÉN BAMBÚ N° 24**, derrite 165 gr de azúcar a fuego lento durante 4 o 5 minutos hasta que se caramelicé, agrega unas gotas de limón para evitar que el caramelo se solidifique. Luego, vierte la mezcla en un molde redondo N° 22.

Para preparar el flan, coloca 4 huevos en tu **LICUADORA 1.5 L REC-INLACRO600**, luego vierte la leche condensada, la leche fresca (misma cantidad de la leche condensada) y un chorrillo de esencia de vainilla. Licuar y reservar la mezcla.

Para preparar la masa, en tu **BATIDORA 5L REC-INBEAC101RJ**, bate 3 huevos, 170 gr de azúcar, la mantequilla derretida y la leche entera. Luego, agrega la harina de trigo, cacao o cocoa y sigue batiendo por unos minutos más. Para finalizar, agrega el polvo para hornear hasta tener una mezcla homogénea.

Una vez la mezcla esté lista, colócala en tu molde previamente caramelizado. Agrega el flan vertiéndolo cuidadosamente en el molde con ayuda de una espátula. Finalmente, cubre el molde por completo con papel aluminio.

Para cocinar el Chocoflan, agrega $\frac{3}{4}$ de agua en tu **OLLA BAMBÚ N° 28** y el jugo de 1 limón (incluye la cáscara), para evitar oscurecer el molde. Cuando el agua rompa en hervor, coloca el molde cubierto con papel aluminio dentro de la olla, tápala y deja cocinar por aproximadamente 90 minutos, midiendo la cocción punzando con un mondadientes. Recuerda que, cuando ya esté listo, el mondadientes saldrá sin restos de postre.

Retira con cuidado el molde de la olla y voltéalo sobre un plato o bandeja, agrega miel al gusto y listo. ¡Ya puedes disfrutar de un delicioso Chocoflan con tu familia y amigos!

Fuente: Ajícausa

