# - Pastel imposible -

## INGREDIENTES

Para el flan:

- 1 chorrito de Extracto de Vainilla Molina
- 1 lata de leche condensada
- 5 piezas de huevo
- 1 taza de leche evaporada
- 15 gramos de maicena
- 100 gramos de azúcar para caramelo

Para el brownie:

- 125 gramos de chocolate semi amargo

- 200 gramos de mantequilla

- 4 piezas de huevo

- 125 gramos de azúcar mascabado

- 100 gramos de harina

- 20 gramos de cocoa Postrelicioso

- 125 gramos de azúcar

- 100 gramos de nuez

## PROCEDIMIENTO

Para el flan:

1. Hacemos un caramelo con el azúcar, colocamos en el fondo del molde y dejamos enfriar.
2. Licuamos los ingredientes y reservamos.

Para el brownie:

1. Fundimos la mantequilla y reservamos.
2. Derretimos el chocolate procurando no pasarnos de 45 °C e incorporamos a la mantequilla al chocolate y unificamos bien.
3. Batimos los huevos con el azúcar y 1 chorrito de Extracto de Vainilla Molina.

4. Agregamos el chocolate con mantequilla.
5. Incorporamos la harina cernida de manera envolvente y al final la nuez.