

- 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.