

Chocoflan



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 1hrs. 30min

Tiempo total: 1hrs. 55min , Número de porciones: **8**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chocoflan>

Preparación

Para el flan: En una licuadora, combine la leche evaporada, la leche condensada, el queso crema, los huevos y la vainilla. Mezclar a velocidad máxima por 30 segundos. Precaliente el horno a 175°C. Haga la preparación de la torta según lo indica el paquete. Cubra un molde para flan con un poco de manteca o aceite en aerosol, a continuación, cubrir el fondo con el dulce de leche o el caramelo. Vierta la mezcla de la torta sobre el caramelo. Luego, vierta encima la mezcla de flan. Cubra el molde de flan con papel de aluminio y ciérrelo bien. Coloque el molde en una fuente con agua caliente. Hornear a baño maría durante 1-1/2 horas. Para comprobar si el pastel está hecho meter el pastel con un palillo. Si sale limpio el pastel está hecho. Dejar enfriar el pastel sobre una rejilla durante al menos 1 hora. Coloque en la heladera por lo menos durante 2 horas. (esto hará la firmeza del flan). Sacarlo de la heladera, dejarlo reposar durante unos 30 minutos. Invertir la torta en una bandeja.

Ingredientes

- 1 paquete/s Polvo para tortas de chocolate
- 1/4 taza/s Caramelo (o dulce de leche)
- 340 gramo/s Leche evaporada
- 400 gramo/s Leche condensada
- 110 gramo/s Queso Crema
- 3 Huevo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

Categorías

Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre

