

Creador: Flor Roja **Recetizador:** eva de la torre



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- Ingredientes para un molde de 24cm.
- Para hacer el caramelo:
 - 120gr de azúcar
 - - un chorrito de jugo de naranja
- Para el bizcocho de chocolate:
 - 2 huevos medianos
 - 120gr de azúcar
 - - 2 sobres de azúcar avainillado
 - - 50ml de leche entera
 - 130gr de harina de pastelería
 - 1/2 sobre de polvo de hornear tipo Royal (unos 7gr)
 - - 1 cucharada de ralladura de naranja
 - - 1 cucharada de chocolate puro en polvo
 - 1 cucharita de postre de café expreso soluble
- Para el flan:
 - 5 huevos medianos
 - 450gr de leche condensada
 - - 500gr de leche evaporada - 1 cucharita de postre de vainilla líquida (o un licor)

Preparación:

Paso 1

Preparación del bizcocho de chocolate: Batimos en un bol los huevos con el azúcar normal y el avainillado unos 4min a máxima velocidad hasta que nos queden ligeramente espumosos y blanqueen un poco. A continuación añadimos la leche y el aceite poco a poco y continuamos batiendo a velocidad media un par de minutos más. Tamizamos la harina junto con la levadura y la sal y se la incorporamos poco a poco a la mezcla anterior,

removemos bien, pero despacio para no salpicarnos. Añadimos la ralladura de naranja, el café y el cacao, mezclamos hasta que nos quede todo integrado. Dejamos reposar un ratito mientras hacemos el caramelo.

Paso 2

Preparación del caramelo: En un bowl ponemos a calentar a fuego lento el azúcar, cuando tenga un color doradito lo retiramos y le añadimos el chorrillo de jugo de naranja. De esta forma nos quedará menos denso y podremos extenderlo con mayor facilidad. Lo vertemos en el molde procurando que nos quede bien esparcido por todo. Lo dejamos enfriar un poquito mientras preparamos la mezcla de flan.

Paso 3

Encendemos el horno a 180° con aire, sin él a 200° **Preparación del flan:** Vertemos en un recipiente los huevos, la leche condensada, la evaporada y la vainilla o licor, lo trituramos bien todo con la batidora eléctrica. Reservamos. Introducimos la mezcla de chocolate en el molde que tenemos acaramelado, y a continuación la de flan (sin miedo) la impresión que nos da es que se van a mezclar las dos masas, ya verán como al final se separan solas . Cubrimos bien el molde con un trozo de papel albal y lo introducimos dentro de uno más grande con un poco de agua para que se cocine al baño maría. Lo metemos dentro del horno en la rejilla de en medio aprox 40-45 min, eso dependerá un poco de cada horno. Comprobamos con una aguja o palillo, si sale limpio es que ya está cocido.