



CHOCOFLAN DE VAINILLA Y CHOCOLATE

Ingredientes (para 8 personas):

Para el bizcocho de chocolate

- ☐ 7 g bicarbonato
- ☐ 125 ml leche
- ☐ 30 g cacao puro en polvo
- ☐ 125 g mantequilla pomada
- ☐ 3 huevos L
- ☐ 10 zumo de limón
- ☐ 180 g azúcar
- ☐ 150 g harina de trigo

Para el flan de queso

- ☐ 225 g queso crema
- ☐ 400 g leche condensada
- ☐ 4 huevos L
- ☐ 340 ml leche evaporada

Elaboración:

1. Para elaborar un buttermilk casero agregar el zumo de limón a la leche y dejar 10-15 minutos a temperatura ambiente.
2. Preparar el bizcocho de chocolate: cremar la mantequilla pomada y el azúcar con varillasa velocidad alta hasta que esté cremosa.
3. Añadir los huevos uno a uno y a velocidad media.
4. Mezclar los ingredientes secos en un bol: harina de trigo previamente tamizada, un pizco de sal, el bicarbonato y el cacao en polvo también tamizado.
5. Bajar la velocidad al mínimo e incorporar los ingredientes secos en 3 veces alternando con el buttermilk en 2 veces (empezar y acabar con la mezcla de harina).



6. Terminar de mezclar a mano con espátula de silicona para asegurar la correcta incorporación de todos los ingredientes y obtener una masa uniforme.
7. Reservar la masa de bizcocho mientras se prepara el flan de queso.
8. En un bol grande batir ligeramente los huevos con varillas y añadir esencia o aroma de vainilla al gusto.
9. Incorporar la leche condensada y mezclar de nuevo.
10. Añadir el queso crema y mezclar hasta conseguir una masa uniforme y sin grumos (se puede utilizar el túrmix para conseguir la textura adecuada).
11. Agregar la leche evaporada y mezclar delicadamente.
12. Engrasar un molde grande de bundt cake con mantequilla pomada o spray vegetal.
13. Verter la masa de bizcocho en primer lugar y a continuación la mezcla para el flan.
14. Colocar el molde dentro de un baño maría y tapar la superficie con papel de aluminio.
15. Hornear a 175°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 75 minutos.
16. Subir la temperatura a 195°C y hornear 20 minutos más.
17. Sacar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente antes de reservar en nevera un mínimo de 6 horas ¡¡BUEN PROVECHO!!

** El aspecto del buttermilk es de leche cortada pero es totalmente normal.*

** En este bicocho se reemplaza la levadura por bicarbonato que necesita un medio ácido para actuar (= zumo de limón).*

** No es necesario utilizar un molde de bundt cake.*