Pastel imposible



TIEMPO
3 horas

RENDIMIENTO
1 rosca

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

Flan:

- ◯ 3 Huevos
- ◯ 290 g Leche condensada
- ◯ 170 g Media crema
- ◯ 270 g Leche evaporada
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia de Nuez ENCO

Pan:

- ◯ 4 Huevos
- ◯ 150 g Harina de trigo
- ◯ 60 g Cocoa
- ◯ 200 g Azúcar refinada
- ◯ 90 g Leche entera tibia
- ◯ 80 g Aceite
- ◯ ¾ cdta Polvo para hornear
- ◯ 1/8 cdta Sal
- ◯ ½ ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO

PROCEDIMIENTO

1. Haz caramelo y viértelo en un molde de rosa.
2. Licúa los huevos, leches, media crema y Esencia de Nuez ENCO.
3. Cierne la harina, cocoa, polvo para hornear y sal.
4. Bate los huevos, azúcar, aceite, Esencia de Vainilla ENCO y leche tibia. Incorpora poco a poco los ingredientes secos.
5. Vierte la mezcla en el flan precocido y hornea a 180°C hasta que al insertar un palillo salga limpio.
6. Deja enfriar un rato y desmolda con cuidado.
7. Decora con nuez o Salsa de Caramelo Caveeni al gusto.