

## BROWNIE –FLAN

### INGREDIENTES:

#### BROWNIE

150 gr azúcar  
100 gr harina de repostería  
25 gr cacao puro  
1 cucharadita levadura en polvo  
60 gr de caramelo líquido  
100 gr de chocolate frondant  
150 gr de mantequilla en trozos  
3 huevos  
(Opcional . nueces picadas)

#### FLAN

5 huevos  
500 gr de leche  
100gr de azúcar  
1 cucharada de esencia vainilla

#### PREPARACION

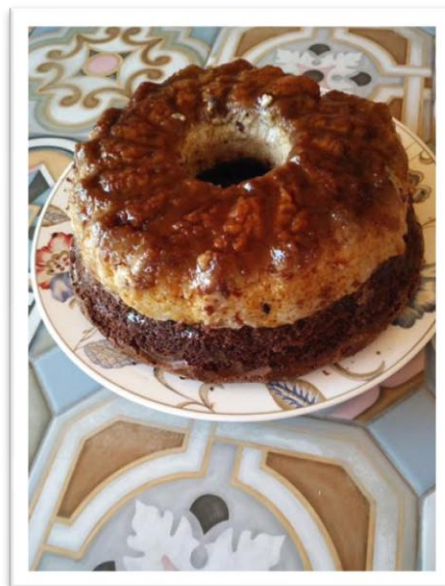
Precale el horno 170 grados. Engrase y enharine el molde redondo de 22 o 24 cm  
Ponga el chocolate en el vaso ralle 5 seg Vel 8, Baje con la espátula y añada la mantequilla 5 min/50º/Vel 1.  
Retire y reserve.. Aclare y seque el vaso.  
Sin lavar el vaso ponga la mariposa en las cuchillas, los huevos el azúcar y bata 3 min/50º/Vel 3. Después bata otros 3 min sin temp Vel 3.  
Añada el chocolate fundido y mezcle 10 seg /Vel 3  
incorpore el cacao. la harina y la levadura y mezcle 10 seg/Vel 2.  
Ponga la masa en el molde reservado caramelizado, enjuague el vaso.

#### Flan

Ponga todos los ingredientes y bata 20 seg/Vel 4  
Con la ayuda de la espátula o una cuchara reparta la mezcla sobre la masa del brownie con cuidado que no se mezclen.

coloque el molde en la fuente honda del horno, cubra con agua caliente hasta la mitad del molde y hornee durante 45 min. saque del horno deje templar y reserve en el frigorífico durante al menos 4 horas.

Desmolde y sirva.



MERCHE ANTON

680321532

[anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es](mailto:anton.zornoza.mercedes@ithermomix.es)

