

# Flancocho



1 taza de azúcar (para el caramelo)  
1 lata (12 onzas) de leche evaporada  
8 onzas de queso crema, ablandada  
7 huevos grandes  
1 cucharadita de vainilla  
1 taza de azúcar  
Una caja de mezcla de bizcocho, de chocolate  
1 taza de agua  
1/3 taza de aceite canola  
1/2 taza de crema agria

Pre-calienta el horno a 375°F.

Le untas spray de cocinar a un molde de tipo Bundt, de 12 tazas.

Coloque 1 taza de azúcar en una cacerola de fondo grueso y 3 cucharadas de agua. Cocine a fuego medio-alto y cocine hasta que se derrita y obtenga un color dorado, algunos 5 minutos. Retire del fuego. Rápidamente vierte el azúcar caramelizado en el molde. Moviendo el molde hasta que el azúcar cubra bien el

fondo. deje que se enfríe.

Mezcla la leche evaporada, el queso crema, 4 huevos, la vainilla y el azúcar en la licuadora hasta que quede suave.

Prepare la mezcla del bizcocho de chocolate con el agua, aceite y los huevos restantes con la batidora hasta que se mezcle. Agrega la crema agria, mezclar bien. Echás la mezcla de bizcocho sobre el caramelo en el molde del tubo, con cuidado. Usando una cuchara, con cuidado, le echas la mezcla del flan sobre la mezcla del bizcocho (no se preocupe, que la mezcla de flan, se hirá hacia en fondo la mezcla del bizcocho durante la coción). Cubra el molde con papel de aluminio rociado con aceite en aerosol. Coloca el molde en un baño maría y agregas suficiente agua para que solo la mitad del molde quede sumergida.

Debe hornear por 90 minutos o hasta que al insertar un palillo en el centro salga limpio. Luego lo dejás enfriar completamente en el molde sobre una parrilla de alambre. Refrigerere no menos de 3 horas. Con cuidado, afloje el postre de los lados del molde; invertir en el plato y le retirás el molde. La puedes servir con crema batida si deseás.

Rinde 24 porciones