

Flanchocho de Calabaza



1 taza de azúcar (para el caramelo)
1 lata (12 oz) de leche evaporada
4 onzas de queso crema (Cream Cheese), ablandado
8 huevos, cantidad dividida
1 lata (15 oz) de puré de calabaza
3/4 taza de azúcar (para la mezcla del flan)
1 caja de mezcla para bizcocho amarillo
1/3 taza de aceite canola
1 taza de agua
canela en polvo
clavo en polvo

Pre-calienta el horno a 375°F.

Mezcla 1 taza de azúcar con 3 cucharadas de agua en una olla pequeña; cocina a fuego medio durante 5 min. o hasta que se disuelva del todo y se ponga color cobre (no revuelvas el azúcar mientras hierve). Viértela inmediatamente en un molde de tubo de 12 tazas de capacidad, rociado con aceite en aerosol.

Licúa la leche evaporada, el queso crema, 5 huevos, 3/4 taza de puré de calabaza y 3/4 taza de azúcar, 1/4 cucharadita de clavo en polvo, 1/2 cucharadita de canela en polvo hasta obtener una mezcla homogénea; reserva.

Bata bien, con una batidora, la mezcla para bizcocho, el agua, el aceite, 1/2 taza del puré de calabaza, 1/4 cucharadita de clavo en polvo, 1 cucharadita de canela en polvo y los huevos restantes. Vierte esta mezcla sobre el caramelo en el molde; vierte con cuidado la mezcla de leche sobre la mezcla del bizcocho. Tápalo con papel aluminio rociado por abajo con aceite en aerosol, con el lado rociado hacia abajo. Pon el molde en otro más grande (baño maria) y agregas suficiente

agua hasta alcanzar la mitad del molde de tubo central. NOTA: yo pongo una olla de agua a hervir mientras preparo los ingredientes, para el bañ maria.

Lleve a horno pre-calentado por 90 minutos o hasta que al insertar un palillo cerca del centro, éste salga limpio. Déjalo enfriar completamente. (No saques el postre del molde.) Refrigéralo durante 2 horas o toda la noche. Despega el postre de los lados del molde; inviértelo sobre un plato. Quita el molde.