Brownie-Oreo-Choco-Flan

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979 **Recetizador:** karmela

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Para los amantes del chocolate

Ingredientes para 6 personas :

- Para el Brownie:
- 2 Huevos
- 60g de Azúcar moreno
- 75g de Harina de trigo
- 200g de Chocolate 70% cacao
- 50g de Mantequilla
- 6 Galletas Oreo
- 1 pizca de Sal
- Para el flan:
- 200g de Leche condensada
- 400g de Leche
- 3 Huevos
- 1 cucharada sopera de Cacao puro en polvo Valor
- 1 pizca de Sal
- Caramelo líquido

Preparación:

Paso 1

Untamos bien un molde con caramelo, el cual podemos hacerlo con azúcar o bien comprarlo hecho ya y lo reservamos.

Paso 2

En primer lugar preparamos el brownie y para ello ponemos en un recipiente el chocolate troceado con la mantequilla y lo llevamos al microondas de 30 en 30 segundos hasta que se derrita por completo y lo revolvemos muy bien hasta que nos quede una crema homogénea. Después batimos los huevos con el azúcar con una varilla y en ese momento agregamos la harina, mezclamos para incorporarla junto con la sal y por último agregamos el chocolate derretido. Mezclamos todo bien, troceamos las galletas y las añadimos,

removemos para integrarlas en la masa y volcamos la crema resultante en el molde habíamos reservado. Ponemos a precalentar el horno a 160ºC.

Paso 3

Preparamos la capa de flan y para ello batimos juntos todos los ingredientes y echamos esta mezcla sobre la anterior, lo haremos poco a poco para evitar que se mezclen.

Paso 4

Ponemos nuestro molde en otro lleno de agua para hacer al baño maría en el horno nuestro flan. Lo dejamos unos 45 minutos o hasta que veamos que está cuajado. El brownie debe queda jugoso. Curiosamente el brownie sube hacia arriba y se convertiré en la base de nuestro postre.

Paso 5

Dejamos enfriar bien y desmoldamos. Yo lo he adornado con unas mini oreos machacadas pero podéis adornarlo con nata o con otra cosa que se os ocurra.