



Oktober 2023

Chocoflan

Chocoflan

Ingrediënten:

- 200 ml olie
- 375 gram suiker
- 4 eieren
- 230 gr patent bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 50 gr cacaopoeder
- 120 ml volle melk



Bereidingswijze:

Vorbereiding

1. Meng de suiker met de olie.
2. Voeg de eieren één voor één toe aan het suikermengsel en blijf goed kloppen.
3. Meng in een aparte kom de cacao, bloem en bakpoeder.
4. Voeg dit toe aan het mengsel met de eieren, afgewisseld met melk, in drie keer.

Voor de karamel:

5. Kook een kopje suiker en een half kopje water totdat je een gewenste karamelkleur krijgt

Voor de quesillo

Ingrediënten

- 5 eieren
- Een blikje gecondenseerde melk
- 380gr. Volle Melk
- 1theelepel Vanille essence

Bereidingswijze:

6. Meng alle ingrediënten in de blender en zet het apart

De magie:

7. Schenk de karamel in de cakevorm.
8. Giet het chocolademengsel erin.
9. Giet vervolgens met behulp van een lepel de vloeistof 'flan' in de vorm.
10. Bak de cake 1 uur in een oven op 180 graden en zet er bak water onder als een soort au-bain-marie.