

## Pastel imposible no amarla

**Porciones:** 4

**Ingredientes:**

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 1 pza  | Queso crema                |
| 2 pzas | Elote desgranados, cocidos |
| 2 tzas | Leche evaporada            |
| 1 tza  | Leche condensada           |
| 6 pzas | Huevo                      |

**Para el pan de chocolate:**

|          |                                         |
|----------|-----------------------------------------|
| 2 tzas   | Harina preparada de pastel de chocolate |
| 3 pzas   | Huevos                                  |
| 1 ¼ tzas | Agua                                    |
| ¼ tza    | Aceite                                  |
| ½ tza    | Nueces, picadas                         |

**Procedimiento:**

1. **Para el flan**, licuar todos los ingredientes.
2. **Para el pan de chocolate**, en un bowl mezclar todos los ingredientes. Batir hasta deshacer grumo y obtener una mezcla homogénea.
3. Colocar la preparación del pan de chocolate en un molde redondo previamente engrasado y enharinado.
4. Verter la preparación de flan poco a poco.
5. Tapar con papel aluminio y cocer a baño María en una cacerola con tapa durante 45 minutos. Dejar enfriar y retirar del molde.
6. **Para el montaje**, desmoldar el pastel y, si lo desea, decorar con fresas en cuartos.