



Ponche Crema

Bebidas, Con licor, Navidad

Ingredientes

- 125 gramos de polvo para flan de vainilla
- 1 litro de leche, fría
- 1 lata (370 gramos) de leche condensada
- 1 cucharadita de cacao en polvo sin azúcar
- 120 mililitros (1/2 taza) de Ron dorado de su preferencia (puede agregarse más o menos, yo recomiendo ir probando y agregar al gusto)

Preparación

- Primero, hacer el flan. Para esto, disolver el polvo para flan en la leche, removiendo con un batidor de varillas manual hasta que no hayan grumos. Verter esta mezcla en una olla o cacerola mediana y colocar en la cocina a fuego alto. Remover hasta que espese (sin dejar hervir, porque se desborda de la olla / cacerola. Es importante tener en cuenta que no espesa demasiado, pero que hay que dejarlo calentar hasta que comiencen a verse burbujitas en la superficie y retirar rápidamente del fuego antes de que se desborde.). Colocar en un envase de vidrio y llevar a la nevera hasta que cuaje (aproximadamente 5-6 horas, yo lo dejé toda la noche).
- Cuando el flan haya cuajado y parezca una gelatina, colocarlo en el vaso de una licuadora (blender / vaso americano). Agregar la leche condensada, el cacao y el ron (yo recomiendo comenzar agregando un poco de ron e ir añadiendo mas hasta alcanzar el punto deseado. Siempre se puede agregar más pero no se puede quitar). Encender la licuadora y dejar que todos los ingredientes se incorporen muy bien.
- Vaciar en una botella de vidrio que cierre herméticamente y enfriar hasta servir.
- Notas: *La cantidad total de ponché dependerá de la cantidad de ron que se utilice

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/461>