



## Ponche crema clásico y Ponche crema de coco

Bebidas, Con licor, Navidad

### Ingredientes

#### Para el ponche clásico

- 350 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
- 125 mililitros (1/2 taza) del Ron dorado de su preferencia (puede agregarse más o menos, yo recomiendo ir probando y agregar al gusto)

#### Para el ponche crema de coco

- 350 gramos de polvo para flan de vainilla
- 1 litro de leche, fría
- 1 lata (370 gramos) de leche condensada
- 125 mililitros aproximadamente (1/2 taza) de crema de coco
- 125 mililitros de ron de coco (puede agregarse más o menos, yo recomiendo ir probando y agregar al gusto)

### Preparación

- Para el ponche de crema clásico:
- 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.
- Para el ponche de crema de coco
- 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, la crema de coco 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/904>