



Ponche crema tradicional y de chocolate (con imprimibles gratis!)

Bebidas, Chocolate, Con licor

Ingredientes

- 350 gramos de polvo para flan de vainilla
- 1 litro de leche, fría
- 370 gramos de leche condensada
- 125 mililitros de ron dorado

Para el ponche crema de chocolate

- Añadir 170 gramos de chocolate derretido a la receta anterior

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.
- Si se quiere hacer de chocolate, agregar el chocolate derretido a una parte de la mezcla (o a toda la mezcla, si así se prefiere) y licuar hasta homogeneizar. Puede agregarse más o menos chocolate, de acuerdo a la preferencia de cada quien. También puede agregarse cacao en polvo sin azúcar si así se quiere (cuidando que esté muy bien tamizado)
- 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/1107>