

Flankie peberkager

Ingrédients

- 85g blødt smør
- 50g muscovadosukker
- 50g sukker
- 25g æg (1/2 pisket æg)
- 150g mel
- 3g bagepulver
- 120g mørke chokoladechips
- 1 vaniljestang
- 400g fløde med 35% fedt
- 400g hel mælk
- 1 æg
- 3 æggeblommer
- 170g rørsukker
- 40g majsstivelse
- 20g mel
- 30g smør

Préparation

1. Jeg er tilbage med en efterårsflan, cremet og duftende!
2. Som ofte har jeg baseret mig på opskriften på vaniljeflan fra Julien Delhome, den bedste flan efter min mening, jeg har blot tilføjet krydderier til peberkager for en sæsonbestemt version Og for mere lækkerhed (og hurtighed) har jeg valgt at lave en småkagedej med chokoladechips som bund, du kan selvfølgelig smage dejen til med kanel eller erstatte en del af melet med kakao for at ændre lidt, eller variere chokoladechipsene efter din smag s Udstyr :Circle 18cmPerforeret pladeIngredienser :Jeg har brugt Norohy vanilje og chokoladechips fra Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU for 20% rabat på hele siden (affiliate).
3. Forberedelsestid : 40 minutter + minimum 4 timers hvile + 25 minutters bagetidFor en flan på 18x6cm : Småkagedej : blødt smør muscovadosukker sukker æg (1/2 pisket æg) mel bagepulver mørke chokoladechips Bland det bløde smør med de to sukker.
4. Tilsæt derefter ægget, derefter melet og bagepulveret.
5. Afslut med chokoladechipsene.
6. Derefter, fordel småkagedejen i en smurt cirkel placeret på en bageplade dækket med bagepapir.
7. Placer cirklen i køleskabet i minimum 3 timer.
8. Flanblanding : 1 vaniljestang En spiseskefuld peberkagekrydderier (hvis du ikke har det, kan du tilsætte kanel, muskatnød, ingefær, nelliker, kardemomme, stjerneanis... efter din smag) fløde med 35% fedt hel mælk 1 æg 3 æggeblommer rørsukker majsstivelse mel smør Varm mælken og fløden op med kornene fra den skrabe vaniljestang og peberkagekrydderierne.
9. Hvis du kan, lad det trække under låg i et par minutter eller længere.
10. Pisk æggeblommerne, ægget og sukkeret, og tilsæt derefter majsstivelsen og melet og pisk igen.
11. Hæld derefter den varme mælk/fløde over, mens du stadig rører, og hæld det hele tilbage i gryden.
12. Lad det tykne over medium varme, mens du konstant rører, indtil det koger.
13. Tag det af varmen, og tilsæt smørret.
14. Bland godt.
15. Hæld fløden over småkagen og gå straks videre til bagningen.

16. Bagning : Bag flanen i 25 minutter i den forvarmede ovn ved 180°C.
17. Lad den køle af i 1 time ved stuetemperatur og derefter 2 til 3 timer i køleskabet, før du nyder den!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com