

Biskvito flano

Ingrédients

- 175g da mola butero
- 100g da muskovadosukero
- 100g da sukero
- 1 ovo
- 300g da faruno
- 5g da bakpulvoro
- 250g da nigraj okoladaj pecetoj
- 1 vanil tipo
- 400g da plena lakto
- 430g da plena likva kremo
- 2 ovoj
- 2 ovflavoj
- 120g da kanasukero
- 65g da maizena
- 35g da butero

Préparation

1. Nova flano en la serio, i-foje en kuketo-versio!
2. Sur bazo de kuketo-pasto, vanila kremo kun okoladaj pecetoj, kaj se vi emas, vi povas e aldoni pecojn de sekigitaj fruktoj Materialo :Perforita plato Cirklo 18cm Ingrediencoj :Mi uzis Norohy-vanilon kaj la okoladajn pecetojn de Valrhona: kodo ILETAITUNGATEAU por 20% rabato en la tuta retejo (afilio).
3. Prepara tempo: 35 minutoj + 30 minutoj de kuirado.
4. Por flano de 18cm por 6/8 homoj : La kuketo: da mola butero da muskovadosukero da sukero 1 ovo da faruno da bakpulvoro da nigraj okoladaj pecetoj Miksu la buteron kun la sukeroj.
5. Poste aldoni la ovon, tiam la farunon kaj la bakpulvoron.
6. Finu kun la okoladaj pecetoj.
7. Disvastigu la paston en via buterita cirklo, tiam uzu la reston de la pasto por fari kuketojn.
8. Konservu en la fridujo dum la preparo de la kremo.
9. La flano-aparato : 1 vanil tipo da plena lakto da plena likva kremo 2 ovoj 2 ovflavoj da kanasukero da maizena da butero KPo da okoladaj pecetoj Hejtigu la lakton kun la kremo kaj la grajnoj de la vanil tipo.
10. Paralele, batu la ovflavojn, la tutajn ovojn, la sukeron kaj la maizenon.
11. Ver u la varman lakton sur i tiuj anstata frappenu, tiam rekrucereblas la tuton en la kaserolon.
12. Densigu per meza fajro konstante movante.
13. Ekster la fajro, aldonu la buteron kaj bone miksu.
14. Ver u la vanilan kremon per kuleroj sur la kuketpasto, aldonante okoladajn pecetojn samtempe.
15. Finu kun kelkaj okoladaj pecetoj, tiam baku en la anta varmigita forno je 180°C dum 30 minutoj.
16. Lasu plene malvarmi i anta malmoldi kaj uado!