

Flankie pan de especias

Ingrédients

- 85g de mantequilla pomada
- 50g de azúcar muscovado
- 50g de azúcar
- 25g de huevo (1/2 huevo batido)
- 150g de harina
- 3g de levadura química
- 120g de chispas de chocolate negro
- 1 vaina de vainilla
- 400g de crema líquida al 35% de materia grasa
- 400g de leche entera
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 170g de azúcar de caña
- 40g de maicena
- 20g de harina
- 30g de mantequilla

Préparation

1. ¡Aquí estoy de nuevo con un flan otoñal, cremoso y aromático!
2. Como suele ser habitual, me he basado en la receta de la mezcla para flan de vainilla de Julien Delhome, el mejor flan a mis ojos, simplemente le he añadido especias para pan de especias para una versión de temporada. Y para más indulgencia (y rapidez) he optado por hacer una masa de galleta con chispas de chocolate, por supuesto, puedes aromatizar la masa con canela o reemplazar parte de la harina por cacao en polvo para variar un poco, o incluso cambiar las chispas de chocolate según tus gustos. **Material:** Círculo 18cm Placa perforada **Ingredientes:** He utilizado la vainilla Norohy y las chispas de chocolate de Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
3. Tiempo de preparación: 40 minutos + mínimo 4h de reposo + 25 minutos de cocción Para un flan de 18x6cm: Masa de galleta: de mantequilla pomada de azúcar muscovado de azúcar de huevo (1/2 huevo batido) de harina de levadura química de chispas de chocolate negro Mezcla la mantequilla bien pomada con los dos azúcares.
4. Luego añade el huevo, después la harina y la levadura.
5. Termina con las chispas de chocolate.
6. Luego, extiende la masa de galleta en un círculo engrasado y colocado sobre una bandeja cubierta con papel sulfurizado.
7. Coloca el círculo en el refrigerador durante un mínimo de 3 horas.
8. Mezcla para flan: 1 vaina de vainilla Una cucharada de especias para pan de especias (si no tienes, puedes añadir canela, nuez moscada, jengibre molido, clavo, cardamomo, anís estrellado... según tus gustos) de crema líquida al 35% de materia grasa de leche entera 1 huevo 3 yemas de huevo de azúcar de caña de maicena de harina de mantequilla Calienta la leche y la crema con los granos de la vaina de vainilla raspada y las especias para pan de especias.
9. Si puedes, deja infusionar tapado unos minutos o más.
10. Bate las yemas de huevo, el huevo y el azúcar, luego añade la maicena y la harina y bate de nuevo.
11. Luego, vierte la leche/crema caliente sobre la mezcla mientras remueves y vuelve a verter todo en la cacerola.

12. Deja espesar a fuego medio, mezclando constantemente hasta que hierva.
13. Retira del fuego y añade la mantequilla.
14. Mezcla bien.
15. Vierte la crema sobre la galleta y pasa inmediatamente a la cocción.
16. Cocción: Hornea el flan durante 25 minutos en el horno precalentado a 180°C.
17. Deja enfriar 1 hora a temperatura ambiente y luego 2 a 3 horas en el refrigerador antes de disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com