

Flan de caramelo con mantequilla salada y vainilla.

Ingrédients

- 60g de mantequilla ablandada
- 150g de azúcar
- 350g de crema entera

Préparation

1. Ha pasado mucho tiempo.
2. ¡un flan!
3. Esta vez con vainilla pero también una buena dosis de caramelo de mantequilla salada, todo sobre una corteza clásica de almendra.
4. T55 de maicena Mezcla la mantequilla con el azúcar en polvo y la almendra en polvo.
5. Luego añade el huevo y finalmente la harina y la maicena.
6. Tan pronto como obtengas una bola lisa y homogénea, deja de mezclar.
7. Envuelve la masa en film y ponla en el refrigerador por al menos 1 hora.
8. Luego, extiende la masa a un grosor de 2mm y colócala en un círculo.
9. Reserva en la nevera.
10. NB: la masa restante se puede congelar sin ningún problema para un uso futuro.
11. Caramelo salado: de azúcar de crema entera de mantequilla 1 vaina de vainilla 1 pizca de flor de sal Calienta la crema con las semillas de la vaina de vainilla.
12. Déjala infusionar al menos 30 minutos.
13. Prepara un caramelo con el azúcar.
14. Tan pronto como tenga un color ámbar, desglásalo con la crema de vainilla.
15. Luego añade la mantequilla cortada en trozos pequeños.
16. Cuando el caramelo sea homogéneo, retíralo del fuego, luego añade la flor de sal y déjalo enfriar.
17. T55 de mantequilla de caramelo de mantequilla salada Calienta la crema con la leche y las semillas de la vaina de vainilla.
18. Bate el huevo, las yemas y el azúcar.
19. Añade la maicena y la harina.
20. Vierte la mitad del líquido caliente sobre los huevos, mezcla bien y luego viértelo de nuevo en la cacerola.
21. Espesar a fuego medio, batiendo constantemente.
22. Luego, fuera del fuego, añade el caramelo.
23. Vierte la crema en la masa y hornea a 180°C durante 35 a 40 minutos.
24. Déjalo enfriar, luego esparce el caramelo restante sobre él antes de cortarlo y disfrutarlo!