

Flan de caramelo con mantequilla salada y vainilla.

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de harina de almendras
- 1 huevo
- 170g de harina T55
- 50g de maicena
- 150g de azúcar
- 100g de nata líquida entera
- 50g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla
- 1 pizca de flor de sal
- 350g de nata líquida entera
- 350g de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 30g de azúcar
- 40g de maicena
- 20g de harina T55
- 20g de mantequilla
- 190g de caramelo de mantequilla salada

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 masa dulce clásica de almendra.
4. Como siempre con los flanes, la receta es fácil, incluso puedes preparar el caramelo varios días antes si te conviene a nivel organizativo (en ese caso solo tendrás que calentarlo un poco para integrarlo más fácilmente en la crema), y como siempre lo más difícil es, por supuesto, esperar a que se enfríe para disfrutar. Material: Batidor Rodillo de pastelería Bandeja perforada Molde de vacherin 18cm Ingredientes: He utilizado la vainilla Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
5. Mezcla la mantequilla con el azúcar glas y la harina de almendras.
6. Añade luego el huevo, y finalmente la harina y la maicena.
7. En cuanto obtengas una bola lisa y homogénea, deja de mezclar.
8. Envuelve la masa en plástico y ponla en el refrigerador por al menos 1 hora.
9. Luego, extiéndela a un grosor de 2mm y cubre tu molde.
10. Reserva en el refrigerador.
11. NB: el resto de la masa dulce se puede congelar sin problema para un uso futuro.
12. Calienta la nata con las semillas de la vaina de vainilla.
13. Deja infusionar mínimo 30 minutos.
14. Prepara un caramelo seco con el azúcar.
15. Tan pronto como tenga un color ámbar, desglásalo con la nata vainillada.
16. Luego añade la mantequilla cortada en trocitos.

17. Cuando el caramelo esté homogéneo, retíralo del fuego, añade la flor de sal y deja enfriar un poco.
18. Calienta la nata con la leche y las semillas de la vaina de vainilla.
19. Bate el huevo, las yemas y el azúcar.
20. Añade la maicena y la harina.
21. Vierte la mitad del líquido caliente sobre los huevos, mezcla bien y luego vierte todo en la cacerola.
22. Espésalo a fuego medio batiendo constantemente.
23. Luego, fuera del fuego, añade el caramelo.
24. Vierte la crema en la masa dulce, y luego hornea a 180°C durante 35 a 40 minutos.
25. Deja enfriar, luego esparce el resto del caramelo encima antes de cortarlo y disfrutarlo.

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com