

Flan pastelero con jarabe de arce

Ingrédients

- 60g de mantequilla pomada
- 1 huevo
- 90g de azúcar glas
- 180g de harina
- 50g de maicena
- 30g de almendra molida
- 2 pizcas de sal
- 400g de crema líquida
- 400g de leche entera
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 30g de azúcar
- 100g de jarabe de arce
- 70g de mantequilla de arce
- 45g de maicena
- 20g de harina
- 30g de mantequilla

Préparation

1. Si te gusta el jarabe de arce, ¡has llegado al lugar correcto!
2. Un flan bien cremoso y aromático con jarabe de arce y mantequilla de arce, simple y rápido de hacer, en resumen, perfecto para todas las ocasiones y en cualquier momento del día :) Utilicé el jarabe de arce y la mantequilla de arce de Koro, tienes un 5% de descuento en todo el sitio con el código ILETAITUNGATEAU (enlace no afiliado).
3. Mezcla la mantequilla con el azúcar glas, la sal y la almendra molida.
4. Añade el huevo, luego la harina y la maicena.
5. Mezcla rápidamente hasta obtener una masa homogénea.
6. Pon la masa a enfriar durante 30 minutos, luego extiéndela y forra tu aro engrasado.
7. Coloca la masa en el congelador mientras preparas la crema.
8. Calienta la leche, la crema y la mantequilla de arce.
9. Bate el huevo, las yemas de huevo, el azúcar, el jarabe de arce, la harina y la maicena.
10. Luego, vierte la mitad de la leche caliente sobre esta mezcla mientras bates y viértelo todo de nuevo en la cacerola.
11. Pon la cacerola de nuevo en el fuego y espesa a fuego medio, removiendo constantemente.
12. Cuando la crema esté lista, añade la mantequilla fuera del fuego y mezcla de nuevo.
13. Vierte la crema sobre el fondo de masa y hornea en el horno precalentado a 180°C durante 25 a 30 minutos.
14. Deja enfriar antes de desmoldar y disfrutar!