

Flan bounty (chocolate y coco)

Ingrédients

- 350g de crema líquida entera
- 300g de leche entera
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 80g de azúcar moreno
- 30g de maicena
- 30g de harina
- 150g de chocolate Caraïbes (66% de cacao)
- 60g de coco en polvo
- 1 masa de su elección (sable, dulce, hojaldre)

Préparation

1. ¡Nuevo año, nuevo flan!
2. Esta vez, les propongo una versión Bounty: chocolate y coco, una deliciosa combinación. Como siempre con los flanes, la receta es sencilla, una crema pastelera sobre la masa de su elección, lo más difícil es esperar que el flan se enfríe para degustarlo.
3. Utilicé una masa de hojaldre, pueden usar la masa de su elección, muchas recetas están disponibles aquí: masa de hojaldre, masa dulce, masa sable.
4. según sus preferencias.
5. Material: Rodillo de pastelería Placa perforada Círculo de 18cm Ingredientes: He utilizado el polvo de coco Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
6. He utilizado el chocolate de las Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para un 20% de descuento en todo el sitio (afiliado).
7. Calienten la crema y la leche.
8. Batan el huevo, las yemas de huevo con el azúcar.
9. Luego, añadan la harina y la maicena, batan de nuevo.
10. Vierten la mitad del líquido caliente encima, mezclen bien y luego viertan todo en la cacerola.
11. Espesen a fuego medio batiendo constantemente.
12. Cuando la crema esté lista, viértanla sobre el chocolate.
13. Mezclen bien.
14. Añadan finalmente el coco en polvo.
15. Cubran la crema con film y déjenla entibiar.
16. Cocción: 1 masa de su elección (sable, dulce, hojaldre) Polvo de coco Forren su círculo con papel sulfurizado, luego espolvoréenlo con coco.
17. Extiendan su masa, espolvoreen con polvo de coco presionando ligeramente.
18. Llenen su círculo con la masa, luego rellénenlo con la crema.
19. Hornéen en el horno precalentado a 180°C durante 35 minutos, luego dejen enfriar varias horas antes de desmoldar y disfrutar.