

Flan de galleta

Ingrédients

- 175g de mantequilla pomada
- 100g de azúcar moscovado
- 100g de azúcar
- 1 huevo
- 300g de harina
- 5g de levadura química
- 250g de chispas de chocolate negro
- 1 vaina de vainilla
- 400g de leche entera
- 430g de crema líquida entera
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 120g de azúcar de caña
- 65g de maicena
- 35g de mantequilla

Préparation

1. Un nuevo flan en la serie, ¡esta vez en versión cookie!
2. Sobre una base de masa de galleta, una crema de vainilla con chispas de chocolate, y si te apetece, puedes incluso añadir trozos de frutos secos Material : Placa perforada Círculo 18cm 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: 35 minutos + 30 minutos de cocción Para un flan de 18cm para 6 / 8 personas: La galleta: de mantequilla pomada de azúcar moscovado de azúcar 1 huevo de harina de levadura química de chispas de chocolate negro Mezcla la mantequilla con los azúcares.
4. Añade luego el huevo, luego la harina y la levadura química.
5. Termina con las chispas de chocolate.
6. Extiende la masa en tu círculo engrasado, luego usa el resto de la masa para hacer galletas.
7. Conserva en el refrigerador mientras preparas la crema.
8. La preparación del flan: 1 vaina de vainilla de leche entera de crema líquida entera 2 huevos 2 yemas de huevo de azúcar de caña de maicena de mantequilla QS de chispas de chocolate Calienta la leche con la crema y las semillas de la vaina de vainilla.
9. Paralelamente, bate las yemas de huevo, los huevos enteros, el azúcar y la maicena.
10. Vierte la leche caliente encima batiendo, luego devuelve todo a la cacerola.
11. Espesa a fuego medio removiendo constantemente.
12. Fuera del fuego, añade la mantequilla y mezcla bien.
13. Vierte la crema de vainilla cucharón por cucharón sobre la masa de galleta, añadiendo las chispas de chocolate a medida que avanzas.
14. Termina con algunas chispas de chocolate, luego hornea en el horno precalentado a 180°C durante 30 minutos.
15. Deja enfriar completamente antes de desmoldar y disfrutar!