

Flan pastelero con speculoos (sin huevo)

Ingrédients

- 250g de speculoos
- 90g de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 500g de leche entera
- 500g de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa
- 55g de maicena
- 10g de harina
- 80g de azúcar
- 280g de pasta de speculoos

Préparation

1. ¡Ha pasado mucho tiempo, un nuevo flan!
2. Esta vez con sabor a speculoos, y si lo deseas, incluso puedes agregar un poco de canela para un sabor más pronunciado.
3. La receta es totalmente sin huevos, me inspiré en la del flan de Karim Bourgi, la textura es un poco menos cremosa que la de un flan habitual, pero la ausencia de huevo lo hace también más ligero Material : Placa perforada Círculo de 18cm Ingredientes : Usé la pasta de speculoos de Koro : código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación : 35 minutos + 1h10 de cocción + enfriamiento Para un flan de 18cm de diámetro por 6cm de altura: El speculoos reconstituido : de speculoos de mantequilla 1 pizca de sal Mezcla los speculoos y añade la mantequilla derretida y la sal.
5. Extiende la mezcla obtenida en el círculo forrado con papel para hornear, presionando bien el fondo y los bordes.
6. Hornea por 10 minutos a 180°C.
7. La crema de speculoos : de leche entera de crema líquida al 30 o 35% de materia grasa de maicena de harina de azúcar de pasta de speculoos Canela en polvo (opcional) Calienta la leche con la crema (y la canela si la agregas).
8. Aparte, mezcla la maicena y la harina, luego vierte poco a poco el líquido caliente sobre ellas mezclando bien.
9. Vierte todo de nuevo en la cacerola y hazlo espesar a fuego medio batiendo continuamente.
10. Fuera del fuego, añade la pasta de speculoos.
11. Mezcla la crema obtenida hasta que no salga más vapor de la crema, luego añade el azúcar y mezcla de nuevo.
12. Envuelve la crema y déjala enfriar en el refrigerador, luego viértela en el molde.
13. Hornea por 50 a 55 minutos a 170°C, luego déjalo enfriar completamente antes de disfrutarlo.