

Roti Jahe Flankie

Ingrédients

- 85g mentega lunak
- 50g gula muscovado
- 50g gula
- 25g telur (1/2 telur kocok)
- 150g tepung
- 3g baking powder
- 120g cokelat chip hitam
- 1 buah vanilla
- 400g krim cair 35% lemak
- 400g susu penuh
- 1 telur
- 3 kuning telur
- 170g gula tebu
- 40g maizena
- 20g tepung
- 30g mentega

Préparation

1. Saya kembali dengan flan musim gugur, krimi dan harum!
2. Seperti biasa, saya mengacu pada resep adonan flan vanilla dari Julien Delhome, flan terbaik menurut saya, saya hanya menambahkan rempah-rempah roti jahe untuk versi musiman. Dan untuk lebih menggugah selera (dan cepat), saya memilih untuk membuat adonan kue dengan cokelat chip, Anda tentu saja bisa memberi aroma adonan dengan kayu manis atau mengganti sebagian tepung dengan bubuk kakao untuk variasi, atau bahkan mengganti cokelat chip sesuai selera Anda. s Peralatan :Lingkar 18cmLembar berlubangBahan-bahan :Saya menggunakan vanilla Norohy dan cokelat chip dari Valrhona : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Waktu persiapan : 40 menit + minimal 4 jam istirahat + 25 menit memasakUntuk flan berukuran 18x6cm : Adonan kue : mentega lunak gula muscovado gula telur (1/2 telur kocok) tepung baking powder cokelat chip hitam Campurkan mentega yang sudah lunak dengan kedua gula.
4. Kemudian tambahkan telur, lalu tepung dan baking powder.
5. Akhiri dengan cokelat chip.
6. Selanjutnya, ratakan adonan kue dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega dan diletakkan di atas loyang yang dilapisi kertas roti.
7. Tempatkan lingkaran di lemari es selama minimal 3 jam.
8. Adonan flan : 1 buah vanilla Satu sendok makan rempah roti jahe (jika Anda tidak memilikinya, Anda bisa menambahkan kayu manis, pala, jahe bubuk, cengkeh, kapulaga, bintang anise... sesuai selera Anda) krim cair 35% lemak susu penuh 1 telur 3 kuning telur gula tebu maizena tepung mentega Panaskan susu dan krim dengan biji dari buah vanilla yang sudah dikupas dan rempah roti jahe.
9. Jika bisa, biarkan meresap tertutup selama beberapa menit atau lebih.
10. Kocok kuning telur, telur, dan gula, lalu tambahkan maizena dan tepung dan kocok lagi.
11. Kemudian, tuangkan susu/krim panas di atasnya sambil terus diaduk dan tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
12. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk hingga mendidih.
13. Angkat dari api, dan tambahkan mentega.

14. Aduk rata.
15. Tuangkan krim di atas kue dan segera lanjutkan ke proses pemanggangan.
16. Pemanggangan : Panggang flan selama 25 menit dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 180°C.
17. Biarkan dingin selama 1 jam pada suhu ruangan kemudian 2 hingga 3 jam di lemari es sebelum Anda menikmati!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com