

Flan puding dengan sirup maple

Ingrédients

- 60g mentega lembut
- 1 telur
- 90g gula bubuk
- 180g tepung terigu
- 50g maizena
- 30g bubuk almond
- 2 cubitan garam
- 400g krim cair
- 400g susu penuh
- 1 telur
- 3 kuning telur
- 30g gula
- 100g sirup maple
- 70g mentega maple
- 45g maizena
- 20g tepung terigu
- 30g mentega

Préparation

1. Jika Anda suka sirup maple, Anda datang ke tempat yang tepat!
2. Sebuah flan yang sangat lembut dan harum dengan sirup maple dan mentega maple, sederhana dan cepat dibuat, singkatnya sangat cocok untuk semua kesempatan dan kapan saja sepanjang hari :) Saya menggunakan sirup maple dan mentega maple dari Koro, Anda mendapatkan diskon 5% di seluruh situs dengan kode ILETAITUNGATEAU (tautan non-afiliasi).
3. Campurkan mentega dengan gula bubuk, garam, dan bubuk almond.
4. Tambahkan telur, kemudian tepung terigu dan maizena.
5. Campur cepat hingga menjadi adonan yang homogen.
6. Dinginkan adonan selama 30 menit, lalu gulung dan letakkan pada cetakan yang telah diolesi mentega.
7. Tempatkan adonan dalam freezer sementara Anda menyiapkan krim.
8. Panaskan susu, krim, dan mentega maple.
9. Aduk telur, kuning telur, gula, sirup maple, tepung terigu, dan maizena.
10. Kemudian, tuangkan setengah dari susu panas ke dalam campuran ini sambil diaduk, lalu tuangkan kembali semua ke dalam panci.
11. Taruh kembali panci di atas api dan biarkan mengental di atas api sedang sambil terus diaduk.
12. Ketika krim siap, tambahkan mentega di luar api dan aduk lagi.
13. Tuang krim di atas dasar adonan dan panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 hingga 30 menit.
14. Biarkan dingin sebelum melepaskannya dari cetakan dan nikmati!