

Flan bounty (cokelat & kelapa)

Ingrédients

- 350g krim cair penuh
- 300g susu penuh
- 1 telur
- 3 kuning telur
- 80g gula pasir
- 30g maizena
- 30g tepung
- 150g cokelat Caribes (66% kakao)
- 60g kelapa parut
- 1 adonan pilihan Anda (pendek, manis, puff pastry)

Préparation

1. Tahun baru, flan baru!
2. Kali ini, saya mengusulkan versi bounty: cokelat & kelapa, kombinasi lezat. Seperti biasa untuk flan, resep ini sederhana, krim kue pada adonan pilihan Anda, yang paling sulit adalah menunggu dinginnya flan untuk menikmatinya!
3. Saya menggunakan adonan puff pastry, Anda dapat menggunakan adonan pilihan Anda, banyak resep tersedia di sini: puff pastry, adonan manis, adonan pendek.
4. tergantung pada preferensi Anda.
5. Peralatan: Roller kue Loyang berlubang Cincin 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan bubuk kelapa Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk 5% diskon di seluruh situs (tidak terafiliasi).
6. Saya menggunakan cokelat Caribes dari Valrhona: kode ILETAITUNGATEAU untuk 20% diskon di seluruh situs (afiliasi).
7. Panaskan krim dan susu.
8. Kocok telur, kuning telur dengan gula.
9. Kemudian tambahkan tepung dan maizena, kocok kembali.
10. Tuang setengah dari cairan panas di atasnya, aduk rata, lalu tuangkan semuanya kembali ke dalam panci.
11. Masak hingga mengental dengan api sedang sambil terus mengocok.
12. Setelah krim siap, tuangkan ke atas cokelat.
13. Aduk rata.
14. Akhirnya tambahkan kelapa parut.
15. Bungkus krim dengan plastik wrap dan biarkan hangat.
16. Memasak: 1 adonan pilihan Anda (pendek, manis, puff pastry) Bubuk kelapa Lapisinya cincin Anda dengan kertas roti, lalu taburi dengan kelapa.
17. Gulung adonan Anda, taburi dengan bubuk kelapa dengan sedikit menekan.
18. Letakkan adonan di dalam cincin, kemudian isi dengan krim.
19. Panggang di oven yang sudah dipanaskan pada 180°C selama 35 menit, lalu biarkan dingin selama beberapa jam sebelum melepaskannya dan menikmati!