

Kue Flan

Ingrédients

- 175g mentega lembut
- 100g gula muskovado
- 100g gula
- 1 telur
- 300g tepung
- 5g ragi kue
- 250g keping cokelat hitam
- 1 buah vanili
- 400g susu penuh
- 430g krim cair penuh
- 2 telur
- 2 kuning telur
- 120g gula tebu
- 65g maizena
- 35g mentega

Préparation

1. Flan baru dalam seri ini, kali ini versi kukis!
2. Dengan dasar adonan kukis, krim vanila dengan keping cokelat, dan jika Anda mau, Anda bahkan bisa menambahkan potongan buah kering Peralatan: Lempengan berlubang Lingkaran 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan vanila Norohy dan keping cokelat dari Valrhona: gunakan kode ILETAITUNGATEAU untuk mendapatkan diskon 20% di seluruh situs (afiliasi).
3. Campur mentega dengan gula.
4. Tambahkan telur, lalu tepung dan ragi kue.
5. Akhiri dengan keping cokelat.
6. Ratakan adonan dalam lingkaran mentega Anda, lalu gunakan sisa adonan untuk membuat kukis.
7. Simpan di lemari es saat mempersiapkan krim.
8. Panaskan susu dengan krim dan biji vanila.
9. Sementara itu, kocok kuning telur, telur utuh, gula, dan maizena.
10. Tuang susu panas di atasnya sambil terus mengocok, lalu tuangkan kembali semuanya ke dalam panci.
11. Panaskan hingga mengental dengan api sedang sambil terus diaduk.
12. Angkat panci dari api, tambahkan mentega, dan aduk rata.
13. Tuang krim vanila sendok demi sendok di atas adonan kukis, sambil menambahkan keping cokelat satu demi satu.
14. Akhiri dengan beberapa keping cokelat, lalu masukkan ke oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 30 menit.
15. Biarkan sepenuhnya dingin sebelum melepaskan dan menikmati!