

Flankie pan di spezie

Ingrédients

- 85g di burro morbido
- 50g di zucchero muscovado
- 50g di zucchero
- 25g di uovo (1/2 uovo sbattuto)
- 150g di farina
- 3g di lievito chimico
- 120g di gocce di cioccolato fondente
- 1 baccello di vaniglia
- 400g di panna liquida al 35% di materia grassa
- 400g di latte intero
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 170g di zucchero di canna
- 40g di maizena
- 20g di farina
- 30g di burro

Préparation

1. Eccomi di nuovo con un flan autunnale, cremoso e profumato!
2. Come spesso accade, mi sono basata sulla ricetta della base per flan alla vaniglia di Julien Delhome, il miglior flan secondo me, a cui ho semplicemente aggiunto delle spezie per pan di spezie per una versione di stagione. E per più golosità (e rapidità) ho scelto come base di fare un impasto per cookie con gocce di cioccolato, potete ovviamente aromatizzare l'impasto con cannella o sostituire una parte della farina con cacao in polvere per cambiare un po', o ancora variare le gocce di cioccolato a seconda dei vostri gusti.
s Materiale : Cercle 18cm Placca perforata Ingredienti : Ho utilizzato la vaniglia Norohy e le gocce di cioccolato di Valrhona : codice ILETAITUNGATEAU per il 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
3. Tempo di preparazione : 40 minuti + minimo 4h di riposo + 25 minuti di cottura Per un flan di 18x6cm : Impasto per cookie : di burro morbido di zucchero muscovado di zucchero di uovo (1/2 uovo sbattuto) di farina di lievito chimico di gocce di cioccolato fondente Mescolate il burro ben morbido con i due zuccheri.
4. Aggiungete poi l'uovo, poi la farina e il lievito.
5. Terminate con le gocce di cioccolato.
6. Poi, stendete l'impasto per cookie in un cerchio imburato e posizionato su una teglia rivestita di carta da forno.
7. Posizionate il cerchio in frigorifero per almeno 3 ore.
8. Base per flan : 1 baccello di vaniglia Un cucchiaino di spezie per pan di spezie (se non le avete, potete aggiungere cannella, noce moscata, zenzero in polvere, chiodi di garofano, cardamomo, anice stellato... a seconda dei vostri gusti) di panna liquida al 35% di materia grassa di latte intero 1 uovo 3 tuorli d'uovo di zucchero di canna di maizena di farina di burro Fate scaldare il latte e la panna con i semi del baccello di vaniglia grattugiato e le spezie per pan di spezie.
9. Se potete, lasciate in infusione coperto per qualche minuto o più.
10. Sbattete i tuorli, l'uovo e lo zucchero, poi aggiungete la maizena e la farina e sbattete di nuovo.
11. Poi, versate il latte/panna caldi sopra mescolando sempre e versate tutto di nuovo nella casseruola.
12. Fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente fino a ebollizione.
13. Togliete dal fuoco e aggiungete il burro.

14. Mescolate bene.
15. Versate la crema sopra il cookie e passate immediatamente alla cottura.
16. Cottura : Infornate il flan per 25 minuti di cottura nel forno preriscaldato a 180°C.
17. Lasciate raffreddare 1 ora a temperatura ambiente e poi 2-3 ore in frigorifero prima di gustarlo!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com