

Flan pasticciere allo sciroppo d'acero

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 1 uovo
- 90g di zucchero a velo
- 180g di farina
- 50g di maizena
- 30g di farina di mandorle
- 2 pizzichi di sale
- 400g di panna liquida
- 400g di latte intero
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 30g di zucchero
- 100g di sciroppo d'acero
- 70g di burro d'acero
- 45g di maizena
- 20g di farina
- 30g di burro

Préparation

1. SE amate lo sciroppo d'acero, siete arrivati nel posto giusto!
2. Un flan ben cremoso e ben profumato con sciroppo d'acero e burro d'acero, semplice e veloce da fare, insomma perfetto per tutte le occasioni e in qualsiasi momento della giornata :) Ho usato lo sciroppo d'acero e il burro d'acero da Koro, avete il 5% di sconto su tutto il sito con il codice ILETAITUNGATEAU (link non affiliato).
3. Tempo di preparazione: 30 minuti + riposo della pasta + 30 minuti di cottura Per un flan di 18cm di diametro e 6cm di altezza: Pasta dolce: di burro morbido 1 uovo di zucchero a velo di farina di maizena di farina di mandorle 2 pizzichi di sale Mescolate il burro con lo zucchero a velo, il sale e la farina di mandorle.
4. Aggiungete l'uovo, poi la farina e la maizena.
5. Mescolate rapidamente fino ad ottenere un impasto omogeneo.
6. Mettete l'impasto in frigorifero per 30 minuti, poi stendetelo e foderate il vostro cerchio imburrato.
7. Ponete l'impasto nel congelatore mentre preparate la crema.
8. Crema allo sciroppo d'acero: di panna liquida di latte intero 1 uovo 3 tuorli d'uovo di zucchero di sciroppo d'acero di burro d'acero di maizena di farina di burro Scaldare il latte, la panna e il burro d'acero.
9. Sbattete l'uovo, i tuorli, lo zucchero, lo sciroppo d'acero, la farina e la maizena.
10. Poi versate metà del latte caldo su questo composto sbattendo, quindi versate tutto nella casseruola.
11. Rimettete la casseruola sul fuoco e fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
12. Quando la crema è pronta, aggiungete fuori dal fuoco il burro e mescolate nuovamente.
13. Versate la crema sul fondo della pasta e infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25-30 minuti.
14. Lasciate raffreddare prima di sformare e di deliziarvi!