

Flan biscotto

Ingrédients

- 175g di burro morbido
- 100g di zucchero muscovado
- 100g di zucchero
- 1 uovo
- 300g di farina
- 5g di lievito in polvere
- 250g di gocce di cioccolato fondente
- 1 bacca di vaniglia
- 400g di latte intero
- 430g di panna liquida intera
- 2 uova
- 2 tuorli d'uovo
- 120g di zucchero di canna
- 65g di maizena
- 35g di burro

Préparation

1. Un nuovo flan nella serie, questa volta in versione cookie!
2. Su una base di pasta biscotto, una crema alla vaniglia con gocce di cioccolato, e se vi va potete anche aggiungere pezzi di frutta secca Materiale: Piastra forata Cerchio 18cm Ingredienti: Ho usato 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: 35 minuti + 30 minuti di cottura Per un flan di 18cm per 6 / 8 persone: Il biscotto: di burro morbido di zucchero muscovado di zucchero 1 uovo di farina di lievito in polvere di gocce di cioccolato fondente Mescolate il burro con gli zuccheri.
4. Aggiungete poi l'uovo, poi la farina e il lievito in polvere.
5. Finite con le gocce di cioccolato.
6. Stendete la pasta nel vostro cerchio imburrito, poi utilizzate il resto della pasta per fare dei biscotti.
7. Conservate in frigorifero mentre preparate la crema.
8. L'appareil à flan: 1 bacca di vaniglia di latte intero di panna liquida intera 2 uova 2 tuorli d'uovo di zucchero di canna di maizena di burro QS di gocce di cioccolato Scaldate il latte con la panna e i semi della bacca di vaniglia.
9. Nel frattempo, sbattete i tuorli, le uova intere, lo zucchero e la maizena.
10. Versateci sopra il latte caldo mescolando, poi riversate il tutto nella casseruola.
11. Fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
12. Fuori dal fuoco, aggiungete il burro e mescolate bene.
13. Versate la crema alla vaniglia mestolo per mestolo sulla pasta biscotto, aggiungendo man mano le gocce di cioccolato.
14. Finite con qualche goccia di cioccolato, poi infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 30 minuti.
15. Lasciate raffreddare completamente prima di sformare e gustare!