

Flan pasticciere ai speculoos (senza uova)

Ingrédients

- 250g di speculoos
- 90g di burro
- 1 pizzico di sale
- 500g di latte intero
- 500g di panna liquida al 30 o 35% di grassi
- 55g di maizena
- 10g di farina
- 80g di zucchero
- 280g di pasta di speculoos

Préparation

1. Era passato tanto tempo, un nuovo flan!
2. Questa volta aromatizzato al speculoos, e se desiderate potete anche aggiungere un po' di cannella per un gusto più pronunciato.
3. La ricetta è completamente senza uova, mi sono ispirata a quella del flan di Karim Bourgi, la consistenza è un po' meno cremosa di un flan abituale ma l'assenza di uova lo rende anche più leggero Materiale: Teglia perforata Anello 18cm Ingredienti: Ho usato la pasta di speculoos Koro: codice ILETAITUNGATEAU per uno sconto del 5% su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 35 minuti + 1h10 di cottura + raffreddamento Per un flan di 18 cm di diametro su 6 cm di altezza: Lo speculoos ricostituito: di speculoos di burro 1 pizzico di sale Frullate gli speculoos, e aggiungete il burro fuso e il sale.
5. Stendete il composto ottenuto nell'anello foderato con carta da forno premendo bene il fondo e i bordi.
6. Infornate per 10 minuti di cottura a 180°C.
7. La crema allo speculoos: di latte intero di panna liquida al 30 o 35% di grassi di maizena di farina di zucchero di pasta di speculoos Cannella in polvere (opzionale) Riscaldare il latte con la panna (e la cannella se la aggiungete).
8. A parte, mescolate la maizena e la farina, quindi versate lentamente il liquido caldo sopra mescolando bene.
9. Versate tutto nel pentolino, quindi fate addensare a fuoco medio mescolando continuamente.
10. Fuori dal fuoco, aggiungete la pasta di speculoos.
11. Mescolate la crema così ottenuta fino a quando non c'è più vapore che esce dalla crema, poi aggiungete lo zucchero e mescolate di nuovo.
12. Coprite la crema e fatela raffreddare in frigorifero, quindi versatela nello stampo.
13. Infornate per 50 a 55 minuti di cottura a 170°C poi lasciate raffreddare completamente prima di gustarvi delizioso!