

Flan pasticciere al gru  di cacao

Ingr dients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di farina di mandorle o nocciole
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 250g di latte intero
- 250g di panna liquida intera
- 100g di gru  di cacao
- 3 tuorli d'uovo
- 1 uovo
- 160g di zucchero di canna
- 40g di maizena
- 20g di farina
- 30g di burro

Pr paration

1. Un flan fondente e cremoso, con un piccolo gusto sottile di cioccolato, vi tenta?
2. Siete nel posto giusto con questa ricetta di flan con gru  di cacao, il cui utilizzo permette di avere un profumo pi  fresco rispetto all'uso di cioccolato fuso. La ricetta   basata su quella di Julien Delhome, ho semplicemente sostituito la vaniglia con del gru  di cacao nell'infusione di panna e latte, altrimenti nessuna modifica perch  adoro questa ricetta!
3. Attrezzatura: Frusta Mattarello Placca perforata Cerchio 18cm Ingredienti: Ho utilizzato il gru  di cacao Koro: codice ILETAITUNGATEAU per 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo e la farina di mandorle o nocciole.
5. Aggiungete l'uovo, mescolate, poi terminate con la farina e la maizena, senza lavorare troppo l'impasto.
6. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero per almeno 1h30.
7. Successivamente, stendete l'impasto, rivestite il vostro cerchio (il mio   di 18cm su 6cm di altezza) precedentemente imburrito, e rimettetelo in frigorifero.
8. In una casseruola, portate a ebollizione il latte e la panna con il gru .
9. Coprite la casseruola e lasciate in infusione almeno 2 ore (io ho lasciato una notte).
10. Successivamente, filtrate il liquido e pesatelo.
11. Aggiungete il peso che manca per raggiungere , met  latte, met  panna (se pesate , aggiungete di panna e di latte per esempio).
12. Riscaldare il composto.
13. In parallelo, sbattete i tuorli d'uovo, l'uovo e lo zucchero.
14. Aggiungete la maizena e la farina, mescolate di nuovo.
15. Versate il liquido caldo sulle uova mescolando bene, rimettete tutto nella casseruola, poi fate addensare a fuoco medio.
16. Fuori dal fuoco aggiungete il burro tagliato a pezzettini, mescolate bene, poi versate sulla pasta zuccherata.
17. Infornate nel forno preriscaldato a 180 C per 25 minuti di cottura, poi lasciate raffreddare.
18. Decorate con cioccolato e gru  a vostro piacimento e buon appetito!

