

# Flankie piernik

## Ingrédients

- 85g masła w temperaturze pokojowej
- 50g cukru muscovado
- 50g cukru
- 25g jajka (1/2 ubitego jajka)
- 150g maki
- 3g proszku do pieczenia
- 120g kawa ków ciemnej czekolady
- 1 laska wanilii
- 400g mietany 35% tłuszczu
- 400g pełnego mleka
- 1 jajko
- 3 łyżka
- 170g cukru trzcinowego
- 40g maki kukurydzianej
- 20g maki
- 30g masła

## Préparation

1. Wrócić do z jesiennym flaniem, kremowym i pachnącym!
2. Jak zwykle oparę się na przepisie na waniliowy flan Juliana Delhome'a, najlepszego flanu moim zdaniem, po prostu dodam przyprawę do piernika, aby uzyskać twerski sezonowy. A dla większej przyjemności (i szybkości) zdecydowałem się na bazę ciasta do ciasteczek z kawą i czekoladą, oczywiście możesz aromatyzować ciasto cynamonem lub zastąpić kakao w proszku, aby trochę zmienić, lub jeszcze zmieniać kawa i czekoladę według własnych upodobań. Spróbuj: Okrąg 18cm Blacha perforowana Składniki: Użyj wanilii Norohy i kawy ków czekolady od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% zniżki na całej stronie (partner).
3. Czas przygotowania: 40 minut + minimum 4h odpoczynku + 25 minut pieczenia Dla flanu o wymiarach 18x6cm: Ciasto do ciasteczek: masło w temperaturze pokojowej cukru muscovado cukru jajka (1/2 ubitego jajka) maki proszku do pieczenia kawa ków ciemnej czekolady Wymieszaj dobrze masło z dwoma cukrami.
4. Następnie dodaj jajko, a potem maki i proszek do pieczenia.
5. Zakończ kawą i czekoladą.
6. Następnie rozwałkuj ciasto do ciasteczek w natłuszczonym okręgu umieszczonym na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.
7. Umieść okrąg w lodówce na minimum godzinę.
8. Masło i flany: laska wanilii Jedną przyprawę do piernika (jeśli ich nie masz, możesz dodać cynamon, gałkę muszkatołową, mielony imbir, goździki, kardamon, anyż gwiazdkowy... według własnych upodobań) mietany 35% tłuszczu pełnego mleka 1 jajko 3 łyżki cukru trzcinowego maki kukurydzianej maki masło Podgrzej mleko i mietankę z ziarnami zeskrobanej laski wanilii i przyprawami do piernika.
9. Jeśli możesz, pozostaw na kilka minut lub dłużej do zaparzenia pod przykryciem.
10. Ubij łyżką, jajko i cukier, a następnie dodaj maki kukurydziany i maki ponownie ubij.
11. Następnie wlej gorące mleko/ mietankę, ciągle mieszaj i przelej wszystko z powrotem do garnka.
12. Gotuj na średnim ogniu, ciągle mieszaj, aż do wrzenia.
13. Zdejmij z ognia i dodaj masło.
14. Dobrze wymieszaj.

15. Wlej mietan na ciastko i natychmiast przejdź do pieczenia.
16. Pieczenie : Wóflan do piekarnika na 25 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.
17. Pozwól ostygnąć przez godzinę w temperaturze pokojowej, a następnie 2 godziny w lodówce, zanim się rozkoszujesz!

Recette imprimée depuis [www.iletaitungateau.com](http://www.iletaitungateau.com)