

Kremówka z syropem klonowym

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 1 jajko
- 90g cukru pudru
- 180g maki
- 50g skrobi kukurydzianej
- 30g mielonych migdałów
- 2 szczypty soli
- 400g kremu piannego
- 400g przetworzonego mleka
- 1 jajko
- 3 żółtka jaj
- 30g cukru
- 100g syropu klonowego
- 70g masła klonowego
- 45g skrobi kukurydzianej
- 20g maki
- 30g masła

Préparation

1. Jeśli lubisz syrop klonowy, trafiłeś w dobre miejsce!
2. Kremowy i aromatyczny flan z syropem klonowym i masłem klonowym, prosty i szybki do zrobienia, krótko mówiąc idealny na każdą okazję i o każdej porze dnia :) Użyj syropu klonowego i masła klonowego z Koro, masz 5% zniżki na całą stronę z kodem ILETAITUNGATEAU (link nie jest afiliacyjny).
3. Czas przygotowania: 30 minut + odpoczynek ciasta + 30 minut pieczenia Na flan o średnicy 18 cm i wysokość 6 cm: Sódki ciasto: masło w temperaturze pokojowej 1 jajko cukru pudru maki skrobi kukurydzianej mielonych migdałów 2 szczypty soli Wymieszaj masło z cukrem pudrem, solą i mielonymi migdałami.
4. Dodaj jajko, a następnie maki i skrobi kukurydzian.
5. Szybko wymieszaj, a uzyskasz jednolite ciasto.
6. Umieść ciasto w lodówce na 30 minut, a następnie rozwałkuj je i wyłóż nim natuszczony pierścień.
7. Umieść ciasto w zamrażarce na czas przygotowania kremu.
8. Krem z syropem klonowym: kremu piannego przetworzonego mleka 1 jajko 3 żółtka jaj cukru syropu klonowego masła klonowego skrobi kukurydzianej maki masło Podgrzej mleko, krem i masło klonowe.
9. Ubij jajko, żółtka jaj, cukier, syrop klonowy, maki i skrobi kukurydzian.
10. Następnie wlej pozostałe mleko na tę mieszankę, ubijaj, a następnie ponownie przelej całość do garnka.
11. Ponownie umieść garnek na ogniu i zagotuj na średnim ogniu, ciągle mieszając.
12. Kiedy krem jest gotowy, dodaj masło poza ogniem i ponownie wymieszaj.
13. Wlej krem na spód ciasta i piecz w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez 25 do 30 minut.
14. Pozostaw do ostygnięcia przed wyjęciem z formy i ciesz się smakiem!