

Sony karmelowy flan z masem i wanili

Ingrédients

- 60g masła w temperaturze pokojowej
- 90g cukru pudru
- 30g mielonych migdałów
- 1 jajko
- 170g maki T55
- 50g maki ziemniaczanej
- 150g cukru
- 100g mietany 30%
- 50g masła
- 1 łyżeczka wanilii
- 1 szczypta soli morskiej
- 350g mietany 30%
- 350g pełnego mleka
- 1 łyżeczka wanilii
- 1 jajko
- 3 łyżeczki
- 30g cukru
- 40g maki ziemniaczanej
- 20g maki T55
- 20g masła
- 190g karmelu z solonym masłem

Préparation

1. To było dawno.
2. Flan!
3. Tym razem z wanili, ale tak jest z dobrą dawką karmelu z solonym masłem, wszystko na klasycznym sodekim cieście migdałowym.
4. Jak zawsze w przypadku flanów, przepis jest łatwy, można nawet przygotować karmel kilka dni wcześniej, jeśli to Wam pasuje pod względem organizacji (w takim przypadku wystarczy go podgrzać, aby łatwiej wchodził do kremu), a jak zawsze najtrudniejsze jest oczywiście czekać na schłodzenie, aby móc się delektować! Spróbuj: Trzepaczka Wałek do ciasta Tacka perforowana Okrąg 18cm Składniki: Używam wanilii Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całym sklepie (bez afiliacji).
5. Wymieszaj masło z cukrem pudrem i mielonymi migdałami.
6. Następnie dodaj jajko, a następnie cukier i mąkę ziemniaczaną.
7. Gdy tylko uzyskasz gładką jednolitą kulę, przestań mieszać.
8. Zawieś ciasto w folię spożywczą wódkę do lodówki na co najmniej godzinę.
9. Następnie rozwałkuj je na grubość 2 mm i wyślij formę.
10. Odstaw do lodówki.
11. NB: reszta ciasta sódzonego można zamrozić bez problemu na przyszłość.
12. Podgrzej mietanę z ziarnami z łyżeczki wanilii.
13. Pozwól jej się zaparzyć co najmniej 30 minut.
14. Przygotuj suchy karmel z cukru.
15. Gdy osiągnie bursztynowy kolor, zgaś go mietaną waniliową.
16. Następnie dodaj masło pokrojone na małe kawałki.

17. Gdy karmel będzie jednolity, zdejmij go z ognia, dodaj sól morską i pozwól mu ostygnąć.
18. Podgrzej mleczną śmietanę z mlekiem i ziarnami z łaski wanilii.
19. Ubij jajko, sól i cukier.
20. Dodaj mąkę ziemniaczaną do masy.
21. Wylej pozostałą część ciasta na jajka, dobrze wymieszaj, a następnie wróć do garnka.
22. Zagotuj na średnim ogniu, ciągle mieszając.
23. Następnie, poza ogniem, dodaj karmel.
24. Wylej krem na ciasto i odźwień, a następnie piecz w temperaturze 180°C przez 35 do 40 minut.
25. Pozwól ostygnąć, a następnie rozpuść karmel na wierzchu przed pokrojeniem i degustowaniem!