

Ciastko flanowe

Ingrédients

- 175g masła rozgrzanego
- 100g cukru muscovado
- 100g cukru
- 1 jajko
- 300g maki
- 5g proszku do pieczenia
- 250g kawy kawy ciemnej czekolady
- 1 laska wanilii
- 400g mleka pełnego
- 430g mietanki pełnej
- 2 jajka
- 2 łyżka jaj
- 120g cukru trzcinowego
- 65g skrobi kukurydzianej
- 35g masła

Préparation

1. Nowy flan w serii, tym razem w wersji ciasteczkowej!
2. Na bazie ciasta do ciasteczek, krem waniliowy z kawą i czekoladą, a jeśli masz ochotę, możesz nawet dodać kawałek orzechów. Materiały: Perforowana blacha Pierścień 18 cm Składniki: Ujem wanilii Norohy i kawa kawy czekolady od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU dla 20% zniżki na całej stronie (afiliowany).
3. Wymieszaj masło z cukrami.
4. Dodaj jajko, a następnie maki i proszek do pieczenia.
5. Zakończ dodaniem kawy kawy czekolady.
6. Rozwałkuj ciasto w natłuszczonym pierścieniu, a następnie użyj reszty ciasta do wykonania ciasteczek.
7. Przechowuj w lodówce podczas przygotowywania kremu.
8. Podgrzej mleko ze mietankami i nasionami laski wanilii.
9. W międzyczasie ubij łyżką, całe jajka, cukier i skrobi kukurydzianą.
10. Wlej gorące mleko przy ciągłym ubijaniu, a następnie wszystko wróć do rondla.
11. Zagotuj na średnim ogniu, stale mieszaj.
12. Zdejmij z ognia, dodaj masło i dokładnie wymieszaj.
13. Wlewaj krem waniliowy łyżką łyżką na ciasto do ciasteczka, dodaj trochę kawy kawy czekolady w miarę mieszania.
14. Zakończ kilkoma kawałkami czekolady, a następnie włóż do piekarnika nagrzanego do 180°C na 30 minut.
15. Pozwól ci kowicie ostygnąć przed wyjściem z formy i rozkoszowaniem się!