

Flan kokosowy.

Ingédients

- 60g masła o konsystencji pomady
- 90g cukru pudru
- 30g wiórków kokosowych
- 1 jajko
- 160g maki T55
- 50g skrobi kukurydzianej
- 200g mietanki kokosowej
- 200g pełnej mietanki kremówki (można zastąpić taką samą ilością mietanki kokosowej)
- 400g mleka kokosowego
- 1 jajko
- 3 łyżeczki
- 140g cukru
- 40g skrobi kukurydzianej
- 20g maki
- 85g wiórków kokosowych
- 30g masła

Préparation

1. Nowy flan cukierniczy dzisiaj, w wersji kokosowej!
2. Już wcześniej robiłem wersję czekoladowo-kokosową, teraz jego młodszy brat bez czekolady, ale równie smaczkowity, do którego można nawet dodać trochę skórki z limonki, jeżeli mieszanina kokosowa z limonką cię tkusi!
3. Sprzęt: Trzepaczka Wałek do ciasta Blacha perforowana Krąg 18cm Składniki: Użyjemy wiórków kokosowych Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% zniżki na całą stronę (niepewni zamykamy).
4. Czas przygotowania: 40 minut + 25 minut pieczenia + odpoczynek Na flan o średnicy 18cm & wysokość 6cm: Ciasteczkowe ciasto kokosowe: masła o konsystencji pomady cukru pudru wiórków kokosowych 1 jajko maki T55 skrobi kukurydzianej Wymieszaj masło o konsystencji pomady z cukrem pudrem, a następnie z wiórkami kokosowymi.
5. Dodaj jajko, emulguj, a następnie dodaj młotki skrobi kukurydzianej, nie pracuj zbyt mocno ciastem.
6. Uformuj kulę, zapakuj ją w folię do lodówki na co najmniej godzinę.
7. Następnie rozwałkuj ciasto na 2mm, a następnie uformuj w posmarowany masłem krąg i położyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
8. Ponownie włożyć ciasto do lodówki na co najmniej godzinę.
9. Krem kokosowy: mietanki kokosowej pełnej mietanki kremówki (można zastąpić taką samą ilością mietanki kokosowej) mleka kokosowego 1 jajko 3 łyżeczki cukru skrobi kukurydzianej maki wiórków kokosowych masła Trochę wiórków kokosowych do wykończenia Podgrzej mietankę, mietankę kokosową i mleko kokosowe.
10. Jednocześnie ubijaj jajko, łyżeczki i cukier, a następnie skrobi kukurydzianą i maki.
11. Wylej gorący płyn na jajka, dobrze ubij, a następnie wlej wszystko z powrotem do garnka.
12. Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszaj bez przerwy, aż zgęstnieje.
13. Następnie, poza ogniem, dodaj masło pokrojone w małe kawałki, a następnie wiórki kokosowe.
14. Wylej krem na ciasteczkowe ciasto, a następnie posyp trochę wiórkami kokosowymi.
15. Wstaw do rozgrzanego piekarnika do 180°C na 25 minut, następnie pozostaw do ostygnięcia przez godzinę przed wyjęciem z formy.
16. Umieść flan w lodówce na co najmniej 1 godzinę przed dekantowaniem si!

