

Flan z ciasteczkami speculoos (bez jajek)

Ingrédients

- 250g speculoos
- 90g masła
- 500g mleka pełnego
- 500g mietany płynnej 30 lub 35% tłuszczu
- 55g skrobi kukurydzianej
- 10g maki
- 80g cukru
- 280g pasty speculoos

Préparation

1. To było o dawno temu, nowy flan!
2. Tym razem o smaku speculoos, a jeśli chcesz, możesz nawet dodać trochę cynamonu dla bardziej wyrazistego smaku.
3. Przepis jest całkiem bez jajek, zainspirowałam się flaniem Karima Bourgi, tekstura jest nieco mniej kremowa niż zwykły flan, ale brak jajek sprawia, że jest równie pyszny. Spróbuj: Perforowana blacha Kolorka 18cm
Składniki: Użyłam pasty speculoos Koro: kod ILETAITUNGATEAU dla 5% zniżki na całym sklepie (nie powiniemy).
4. Zmiksuj speculoos, dodaj roztopione masło i sól.
5. Rozgrzej masło w foremce wyłożonej papierem do pieczenia, dokładnie dociskajc spód i boki.
6. Piecz przez 10 minut w temperaturze 180°C.
7. Podgrzej mleko ze mietaną (i cynamonem, jeśli dodasz).
8. Oddzielnie wymieszaj skrobi kukurydzianą i maki, a następnie wlej stopniowo gorący płyn, dobrze mieszaj.
9. Przełóż wszystko z powrotem do rondla, a następnie zagotuj na średnim ogniu, ciągle ubijając.
10. Po zdjęciu z ognia dodaj pastę speculoos.
11. Mieszaj uzyskany krem, a para przestanie się unosić, a następnie dodaj cukier i wymieszaj ponownie.
12. Przykryj krem folią, schłódź w lodówce, a następnie wlej do formy.
13. Piecz przez 50 do 55 minut w temperaturze 170°C, a następnie całkiem schłódź przed delektowaniem się!