

Flankie pão de especiarias

Ingédients

- 85g de manteiga amolecida
- 50g de açúcar muscovado
- 50g de açúcar
- 25g de ovo (1/2 ovo batido)
- 150g de farinha
- 3g de fermento em pó
- 120g de gotas de chocolate meio amargo
- 1 vagem de baunilha
- 400g de creme de leite com 35% de gordura
- 400g de leite integral
- 1 ovo
- 3 gemas de ovo
- 170g de açúcar de cana
- 40g de maizena
- 20g de farinha
- 30g de manteiga

Préparation

1. Estou de volta com um flan de outono, cremoso e perfumado!
2. Como muitas vezes, baseei-me na receita da mistura de flan de baunilha de Julien Delhome, o melhor flan aos meus olhos, e simplesmente adicionei especiarias de pão de especiarias para uma versão sazonal. E para mais sabor (e rapidez), escolhi como base fazer uma massa de cookie com gotas de chocolate, você pode, claro, aromatizar a massa com canela ou substituir uma parte da farinha por cacau em pó para mudar um pouco, ou ainda variar as gotas de chocolate de acordo com seu gosto. **Material** :Círculo 18cmPlaca perfuradaIngredientes :Usei a baunilha Norohy e as gotas de chocolate da Valrhona : código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
3. Tempo de preparação : 40 minutos + mínimo 4h de descanso + 25 minutos de cozimentoPara um flan de 18x6cm : Massa de cookie : de manteiga amolecida de açúcar muscovado de açúcar de ovo (1/2 ovo batido) de farinha de fermento em pó de gotas de chocolate meio amargo Misture a manteiga bem amolecida com os dois açúcares.
4. Adicione então o ovo, depois a farinha e o fermento.
5. Finalize com as gotas de chocolate.
6. Em seguida, espalhe a massa de cookie em um círculo untado e colocado em uma assadeira coberta com papel manteiga.
7. Coloque o círculo na geladeira por no mínimo 3 horas.
8. Preparação do flan : 1 vagem de baunilha Uma colher de sopa de especiarias de pão de especiarias (se você não tiver, pode adicionar canela, noz-moscada, gengibre em pó, cravo-da-índia, cardamomo, anis estrelado... de acordo com seu gosto) de creme de leite com 35% de gordura de leite integral 1 ovo e as gemas de ovo de açúcar de cana de maizena de farinha de manteiga Aqueça o leite e o creme com os grãos da vagem de baunilha raspada e as especiarias de pão de especiarias.
9. Se puder, deixe infundir coberto por alguns minutos ou mais.
10. Bata as gemas, o ovo e o açúcar, depois adicione a maizena e a farinha e bata novamente.
11. Em seguida, despeje o leite/creme quente sobre a mistura, mexendo sempre, e devolva tudo à panela.
12. Deixe engrossar em fogo médio, mexendo sem parar até ferver.

13. Retire do fogo e adicione a manteiga.
14. Misture bem.
15. Despeje o creme sobre o cookie e passe imediatamente para o cozimento.
16. Cozimento : Asse o flan por 25 minutos em forno pré-aquecido a 180°C.
17. Deixe esfriar por 1 hora à temperatura ambiente e depois 2 a 3 horas na geladeira antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com