

Flã de caramelo com manteiga salgada & baunilha

Ingrédients

- 60g de manteiga amolecida
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de amêndoa
- 1 ovo
- 170g de farinha T55
- 50g de amido de milho (maizena)
- 150g de açúcar
- 100g de creme de leite fresco
- 50g de manteiga
- 1 fava de baunilha
- 1 pitada de flor de sal
- 350g de creme de leite fresco
- 350g de leite integral
- 1 fava de baunilha
- 1 ovo
- 3 gemas de ovo
- 30g de açúcar
- 40g de amido de milho (maizena)
- 20g de farinha T55
- 20g de manteiga
- 190g de caramelo com manteiga salgada

Préparation

1. Fazia tempo.
2. um flan!
3. Desta vez com baunilha, mas também uma boa dose de caramelo com manteiga salgada, tudo isso sobre uma massa doce clássica de amêndoa.
4. Como sempre com flans, a receita é fácil, você pode até preparar o caramelo vários dias antes se isso ajudar na organização (neste caso, você só precisará aquecê-lo levemente para poder integrá-lo mais facilmente ao creme), e como sempre o mais difícil é, claro, esperar o resfriamento para se deliciar Material: Batedor Rolo para massa Placa perfurada Aro 18cm Ingredientes: Usei a baunilha Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
5. Tempo de preparação: 45 minutos + 35 minutos de cocção Para um flan de 18cm de diâmetro: Massa Doce: de manteiga amolecida de açúcar de confeitiro de farinha de amêndoa 1 ovo de farinha T55 de amido de milho (maizena) Misture a manteiga com o açúcar de confeitiro e a farinha de amêndoa.
6. Em seguida, adicione o ovo, e por fim a farinha e a maizena.
7. Assim que obter uma bola lisa e homogênea, pare de misturar.
8. Filme a massa e coloque-a no refrigerador por no mínimo 1 hora.
9. Em seguida, estenda-a numa espessura de 2mm e cubra o aro com ela.
10. Reserve no refrigerador.
11. NB: o restante da massa doce pode ser congelado sem problema para uso futuro.
12. Caramelo com Manteiga Salgada: de açúcar de creme de leite fresco de manteiga 1 fava de baunilha 1 pitada de flor de sal Aqueça o creme de leite com as sementes da fava de baunilha.
13. Deixe em infusão por no mínimo 30 minutos.

14. Prepare um caramelo seco com o açúcar.
15. Assim que tiver uma cor âmbar, deglace com o creme de leite baunilhado.
16. Em seguida, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços.
17. Quando o caramelo estiver homogêneo, retire do fogo, então adicione a flor de sal e deixe amornar.
18. Creme de Caramelo com Manteiga Salgada e Baunilha: de creme de leite fresco de leite integral 1 fava de baunilha 1 ovo emas de ovo de açúcar de amido de milho (maizena) de farinha T55 de manteiga de caramelo com manteiga salgada Aqueça o creme de leite com o leite e as sementes da fava de baunilha.
19. Bata o ovo, as gemas e o açúcar.
20. Adicione o amido de milho e a farinha.
21. Despeje metade do líquido quente sobre os ovos, misture bem e depois despeje tudo na panela novamente.
22. Engrosse em fogo médio mexendo constantemente.
23. Em seguida, fora do fogo, adicione o caramelo.
24. Despeje o creme na massa doce, então asse a 180°C por 35 a 40 minutos.
25. Deixe esfriar, então espalhe o restante do caramelo em cima antes de cortar e se deliciar!