

Flan de pasteleria com xarope de bordo

Ingrédients

- 60g de manteiga macia
- 1 ovo
- 90g de açúcar de confeitiro
- 180g de farinha
- 50g de amido de milho
- 30g de farinha de amêndoa
- 2 pitadas de sal
- 400g de creme líquido
- 400g de leite integral
- 1 ovo
- 3 gemas de ovo
- 30g de açúcar
- 100g de xarope de bordo
- 70g de manteiga de bordo
- 45g de amido de milho
- 20g de farinha
- 30g de manteiga

Préparation

1. SE você gosta de xarope de bordo, você chegou ao lugar certo!
2. Um flan bem cremoso e bem perfumado com xarope de bordo e manteiga de bordo, simples e rápido de fazer, enfim, perfeito para todas as ocasiões e em qualquer momento do dia :) Usei o xarope de bordo e manteiga de bordo da Koro, você tem 5% de desconto em todo o site com o código ILETAITUNGATEAU (link não afiliado).
3. Misture a manteiga com o açúcar de confeitiro, o sal e a farinha de amêndoa.
4. Adicione o ovo, depois a farinha e o amido de milho.
5. Misture rapidamente até obter uma massa homogênea.
6. Coloque a massa na geladeira por 30 minutos, depois abra-a e forre o seu aro untado.
7. Coloque a massa no freezer enquanto prepara o creme.
8. Aqueça o leite, o creme e a manteiga de bordo.
9. Bata o ovo, as gemas, o açúcar, o xarope de bordo, a farinha e o amido de milho.
10. Em seguida, despeje metade do leite quente sobre esta mistura, batendo, depois despeje tudo de volta na panela.
11. Coloque a panela de volta ao fogo e engrosse em fogo médio, mexendo constantemente.
12. Quando o creme estiver pronto, adicione a manteiga fora do fogo e misture novamente.
13. Despeje o creme sobre a base de massa e leve ao forno pré-aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos.
14. Deixe esfriar antes de desenformar e desfrutar!