

Flan bounty (chocolate e coco)

Ingrédients

- 350g de creme de leite fresco
- 300g de leite integral
- 1 ovo
- 3 gemas de ovo
- 80g de açúcar mascavo
- 30g de amido de milho
- 30g de farinha
- 150g de chocolate Caraïbes (66% de cacau)
- 60g de coco em pó
- 1 massa de sua escolha (amanteigada, doce, folhada)

Préparation

1. Novo ano, nova torta!
2. Desta vez, proponho uma versão bounty: chocolate & coco, uma deliciosa combinação. Como sempre para as tortas, a receita é simples, um creme de confeitiro na massa de sua escolha, o mais difícil é esperar com que a torta esfrie para degustá-la!
3. Usei massa folhada, você pode usar a massa de sua escolha, muitas receitas estão disponíveis aqui: massa folhada, massa doce, massa amanteigada.
4. de acordo com suas preferências.
5. Material: Rolo de massa Assadeira perfurada Aro 18cm Ingredientes: Usei o pó de coco Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto no site inteiro (não afiliado).
6. Usei o chocolate Caraïbes de Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto no site inteiro (afiliado).
7. Aqueça o creme e o leite.
8. Bata o ovo, as gemas com o açúcar.
9. Em seguida, adicione a farinha e o amido de milho, bata novamente.
10. Despeje metade do líquido quente sobre a mistura, misture bem e depois despeje tudo na panela novamente.
11. Aqueça em fogo médio, mexendo constantemente até engrossar.
12. Quando o creme estiver pronto, despeje sobre o chocolate.
13. Misture bem.
14. Por fim, adicione o coco em pó.
15. Cubra o creme com filme plástico e deixe amornar.
16. Cozimento: 1 massa de sua escolha (amanteigada, doce, folhada) Coco em pó Forre o aro com papel manteiga, depois polvilhe com coco.
17. Abra sua massa, polvilhe com coco e pressione levemente.
18. Forre o aro com a massa, depois recheie com o creme.
19. Asse no forno pré-aquecido a 180°C durante 35 minutos, depois deixe esfriar por várias horas antes de desenformar e se deliciar!