

Flan marmorizado de chocolate e avelã (sem ovos)

Ingrédients

- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de farinha de avelã
- 1 ovo
- 155g de farinha
- 50g de amido de milho
- 15g de cacau em pó
- 500g de leite (usei metade leite de avelã metade leite de vaca da marca Pâquerette et compagnie, você pode usar o mesmo ou fazer sua própria mistura)
- 250g de creme de leite fresco (1)
- 1 colher de sopa de aroma de baunilha
- 60g de amido de milho
- 10g de farinha
- 200g de creme de leite fresco (2)
- 150g de açúcar
- 1 colher de sopa de purê de avelã (opcional)
- 80g de chocolate ao leite com 40% de cacau
- 20g de chocolate amargo com 70% de cacau

Préparation

1. Nova semana, novo flan!
2. Desta vez um flan marmorizado de chocolate e avelã, sem ovos, ao mesmo tempo firme e cremoso, e bem perfumado para agradar a todos!
3. Decidi fazê-lo com uma massa doce marmorizada de choco-avela, mas você pode muito bem fazer uma massa doce clássica ou ainda uma massa folhada para ter uma sobremesa 100% sem ovos Ingredientes: Usei os chocolates Jivara e Guanaja da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
4. Material: Batedor Placa perfurada Círculo 18cm Tempo de preparo: 40 minutos + 1h05 de cozimento + descanso Para um flan de 18cm de diâmetro por 6cm de altura: Massa doce bicolor: de manteiga pomada de açúcar de confeitiro de farinha de avelã 1 ovo de farinha de amido de milho de cacau em pó
Misture a manteiga bem pomada com o açúcar de confeitiro, e a farinha de avelã.
5. Quando a mistura estiver homogênea, adicione o ovo, depois a farinha e o amido de milho.
6. Divida a massa em dois pedaços iguais, depois adicione o cacau em uma das duas massas.
7. Misture rapidamente para obter uma bola homogênea, depois filme as massas e coloque-as na geladeira por no mínimo 1 hora.
8. Depois, abra pequenos pedaços de massa no comprimento com cerca de 5mm de espessura e alterne as massas de avelã e cacau.
9. Abra a massa assim obtida com 2mm de espessura, e corte tiras de 6cm de largura para o entorno do flan.
10. Abra as sobras e use-as para a base do flan.
11. Coloque a massa na geladeira durante a noite.
12. Depois, pré-asse-a por minutos a 170°C.
13. Aparelho de flan marmorizado com avelã & choco: de leite (usei metade leite de avelã metade leite de vaca da marca Pâquerette et compagnie, você pode usar o mesmo ou fazer sua própria mistura) de creme

de leite fresco (1) 1 colher de sopa de aroma de baunilha de amido de milho de farinha de creme de leite fresco (2) de açúcar 1 colher de sopa de purê de avelã (opcional) de chocolate ao leite com 40% de cacau de chocolate amargo com 70% de cacau Aqueça o leite com o creme (1) e a baunilha.

14. Misture o amido de milho e a farinha, depois despeje o líquido quente por cima.

15. Despeje tudo de volta na panela e cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

16. Retire do fogo, depois acrescente o creme (2) frio.

17. Em seguida, adicione o açúcar.

18. Retire 1/3 do creme e incorpore os chocolates nele; nos 2/3 do creme, adicione o purê de avelã se quiser intensificar o sabor.

19. Despeje os cremes alternadamente na massa pré-cozida, depois cozinhe o flan por 50 minutos no forno pré-aquecido a 180°C.

20. Deixe esfriar completamente antes de desenformar e se deliciar!