

Flan de bolacha

Ingrédients

- 175g de manteiga amolecida
- 100g de açúcar mascavo
- 100g de açúcar
- 1 ovo
- 300g de farinha
- 5g de fermento em pó
- 250g de gotas de chocolate amargo
- 1 fava de baunilha
- 400g de leite integral
- 430g de creme de leite fresco
- 2 ovos
- 2 gemas de ovo
- 120g de açúcar de cana
- 65g de amido de milho
- 35g de manteiga

Préparation

1. Um novo flan na série, desta vez em versão de cookie!
2. Em uma base de massa de cookie, um creme de baunilha com gotas de chocolate, e se você quiser, pode até adicionar pedaços de frutas secas Material: Placa perfurada Círculo 18cm Ingredientes: 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 preparo: 35 minutos + 30 minutos de cozimento Para um flan de 18cm para 6/8 pessoas: O cookie: de manteiga amolecida de açúcar mascavo de açúcar 1 ovo de farinha de fermento em pó de gotas de chocolate amargo Misture a manteiga com os açúcares.
4. Adicione em seguida o ovo, depois a farinha e o fermento em pó.
5. Finalize com as gotas de chocolate.
6. Espalhe a massa no seu círculo untado, depois use o restante da massa para fazer cookies.
7. Conserve na geladeira enquanto prepara o creme.
8. A massa do flan: 1 fava de baunilha de leite integral de creme de leite fresco 2 ovos emas de ovo de açúcar de cana de amido de milho de manteiga QS de gotas de chocolate Aqueça o leite com o creme e os grãos da fava de baunilha.
9. Em paralelo, bata as gemas de ovo, os ovos inteiros, o açúcar e o amido de milho.
10. Despeje o leite quente por cima, batendo, e depois despeje tudo de volta na panela.
11. Engrosse em fogo médio, mexendo constantemente.
12. Fora do fogo, adicione a manteiga e misture bem.
13. Despeje o creme de baunilha, concha por concha, sobre a massa de cookie, adicionando gotas de chocolate à medida que avança.
14. Finalize com algumas gotas de chocolate, depois coloque no forno pré-aquecido a 180°C durante 30 minutos.
15. Deixe esfriar totalmente antes de desenformar e de se deliciar!