

Flan pasteleiro com nibs de cacau

Ingrédients

- 60g de manteiga pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de pó de amêndoa ou avelã
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de amido de milho
- 250g de leite integral
- 250g de creme de leite fresco
- 100g de grué de cacau
- 3 gemas de ovo
- 1 ovo
- 160g de açúcar mascavo
- 40g de amido de milho
- 20g de farinha
- 30g de manteiga

Préparation

1. Um flan cremoso e suave, com um pequeno toque sutil de chocolate, te interessa?
2. Você está no lugar certo com esta receita de flan com grué de cacau, cujo uso permite ter um aroma mais fresco do que o uso de chocolate derretido. A receita é baseada na de Julien Delhome, eu simplesmente substituí a baunilha por grué de cacau na infusão de creme & leite, senão nenhuma modificação porque adoro esta receita!
3. Material: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Molde de 18cm Ingredientes: Usei o grué de cacau Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto no site inteiro (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 30 minutos + 3h30 a 1 noite de descanso + 25 minutos de cozimento Para um flan de 18cm de diâmetro: Massa doce de amêndoa/avelã: de manteiga pomada de açúcar de confeitiro de pó de amêndoa ou avelã 1 ovo de farinha T55 de amido de milho Misture a manteiga pomada com o açúcar de confeitiro e o pó de amêndoa ou avelã.
5. Adicione o ovo, misture, depois termine com a farinha e o amido de milho, sem trabalhar demais a massa.
6. Forme uma bola, cubra com filme plástico e coloque na geladeira por pelo menos 1h30.
7. Depois, estenda a massa, coloque-a no molde (o meu tem 18cm por 6cm de altura) previamente untado com manteiga, e volte a colocá-la na geladeira.
8. Creme com grué de cacau: de leite integral de creme de leite fresco de grué de cacau emas de ovo 1 ovo de açúcar mascavo de amido de milho de farinha Cerca de de leite integral Cerca de de creme de leite fresco de manteiga Em uma panela, leve à fervura o leite e o creme com o grué.
9. Cubra a panela e deixe infundir por pelo menos 2 horas (deixei de um dia para o outro).
10. Depois, coe o líquido & pese-o.
11. Adicione o peso que falta para atingir , metade leite, metade creme (se você pesar , adicione de creme e de leite, por exemplo).
12. Aqueça a mistura.
13. Em paralelo, bata as gemas, o ovo e o açúcar.
14. Adicione o amido de milho e a farinha, misture novamente.

15. Despeje o líquido quente sobre os ovos, mexendo bem, depois despeje tudo na panela, então engrosse em fogo médio.
16. Fora do fogo adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços, misture bem, depois despeje sobre a massa doce.
17. Coloque no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos de cozimento, depois deixe esfriar.
18. Decore com chocolate e grué conforme seu desejo e aproveite!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com