

Flan pasteleiro com speculoos (sem ovo)

Ingrédients

- 250g de especiarias
- 90g de manteiga
- 1 pitada de sal
- 500g de leite inteiro
- 500g de creme de leite líquido com 30 ou 35% de gordura
- 55g de maizena
- 10g de farinha
- 80g de açúcar
- 280g de pasta de especiarias

Préparation

1. Já fazia tempo, um novo pudim!
2. Desta vez com sabor a especiarias, e se quiser pode até adicionar um pouco de canela para um sabor mais intenso.
3. A receita é totalmente sem ovos, inspirei-me na do pudim de Karim Bourgi, a textura é um pouco menos cremosa do que um pudim habitual, mas a ausência de ovo torna-o também mais leve Material: Placa perfurada Círculo de 18cm Ingredientes: Utilizei a pasta de especiarias Koro : código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparação: 35 minutos + 1h10 no forno + resfriamento Para um pudim de 18cm de diâmetro por 6cm de altura: O especiarias reconstituído: de especiarias de manteiga 1 pitada de sal Bata as especiarias, e adicione a manteiga derretida e o sal.
5. Espalhe a mistura obtida no círculo forrado com papel manteiga, pressionando bem o fundo e as bordas.
6. Coloque no forno por 10 minutos a 180°C.
7. O creme de especiarias: de leite inteiro de creme de leite líquido com 30 ou 35% de gordura de maizena de farinha de açúcar de pasta de especiarias Canela em pó (opcional) Aqueça o leite com o creme (e a canela se adicionar).
8. À parte, misture a maizena e a farinha, e depois verta aos poucos o líquido quente por cima, mexendo bem.
9. Verta tudo na panela, e depois deixe engrossar em fogo médio, batendo continuamente.
10. Fora do fogo, adicione a pasta de especiarias.
11. Misture o creme assim obtido até que não haja mais vapor saindo do creme, então adicione o açúcar e misture novamente.
12. Cubra o creme com filme plástico e deixe esfriar na geladeira, depois verta-o na forma.
13. Coloque no forno por 50 a 55 minutos a 170°C e depois deixe esfriar totalmente antes de se deliciar!