

Flankie keki ya viungo

Ingrédients

- 85g ya siagi iliyopondwa
- 50g ya sukari ya muscovado
- 50g ya sukari
- 25g ya yai (1/2 yai lililopigwa)
- 150g ya unga
- 3g ya unga wa kuoka
- 120g ya chipsi za chokoleti za giza
- 1 ganda la vanilla
- 400g ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta
- 400g ya maziwa kamili
- 1 yai
- 3 yai ya njano
- 170g ya sukari ya miwa
- 40g ya maizena
- 20g ya unga
- 30g ya siagi

Préparation

1. Nilirudi tena na flan wa msimu, wenye cream na harufu nzuri!
2. Kama kawaida, nilitumia mapishi ya kifaa cha flan ya vanilla kutoka kwa Julien Delhome, flan bora machoni pang'u, niliongeza tu viungo vya keki ya viungo kwa toleo la msimu. Na kwa ladha zaidi (na haraka) nilichagua kutumia msingi wa keki ya cookie yenye chipsi za chokoleti, unaweza bila shaka kuimarisha keki hiyo kwa mdalasini au kubadilisha sehemu ya unga kwa kakao ya unga ili kubadilisha kidogo, au kubadilisha chipsi za chokoleti kulingana na ladha zako. s Vifaa :Mduara 18cmJalada lililochorongwaViungo :Nilitumia vanilla Norohy na chipsi za chokoleti kutoka Valrhona : msimbo ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (ushirikiano).
3. Wakati wa maandalizi : Dakika 40 + angalau masaa 4 ya kupumzika + dakika 25 za kupikaKwa flan ya 18x6cm : Kek'i ya cookie : ya siagi iliyopondwa ya sukari ya muscovado ya sukari ya yai (1/2 yai lililopigwa) ya unga ya unga wa kuoka ya chipsi za chokoleti za giza Changanya siagi iliyopondwa vizuri na sukari hizo mbili.
4. Kisha ongeza yai, kisha unga na unga wa kuoka.
5. Maliza na chipsi za chokoleti.
6. Kisha, panua kek'i ya cookie kwenye mduara ulio na siagi na kuweka juu ya karatasi ya kuoka.
7. Weka mduara kwenye friji kwa angalau masaa 3.
8. Kifaa cha flan : anda la vanilla Kijiko kimoja cha viungo vya kek'i ya viungo (ikiwa huna, unaweza kuongeza mdalasini, nutmeg, tangawizi iliyosagwa, karafuu, cardamom, anise ya nyota... kulingana na ladha zako) ya cream ya maji yenye asilimia 35 ya mafuta ya maziwa kamili 1 yai 3 yai ya njano ya sukari ya miwa ya maizena ya unga ya siagi Pasha maziwa na cream na mbegu za ganda la vanilla lililokandamizwa na viungo vya kek'i ya viungo.
9. Ikiwa unaweza, acha ikae kwa dakika chache au zaidi kwa kufunika.
10. Piga yai za njano, yai na sukari, kisha ongeza maizena na unga na piga tena.
11. Kisha, mimina maziwa/cream moto juu huku ukichanganya kila wakati na rudisha yote kwenye sufuria.
12. Fanya iwe na mnene kwa moto wa kati huku ukichanganya bila kukoma hadi kuchemka.
13. Ondoa kwenye moto, na ongeza siagi.

14. Changanya vizuri.
15. Mimina cream juu ya cookie na uende mara moja kwa kupika.
16. Kupika : Weka flan kwenye oveni kwa dakika 25 za kupika kwenye oveni iliyopashwa moto hadi 180°C.
17. Acha ipoe kwa saa 1 kwenye joto la kawaida kisha masaa 2 hadi 3 kwenye friji kabla ya kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com