

Flani ya maziwa na syrup ya maple

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 180g ya unga wa ngano
- 50g ya maizena
- 30g ya unga wa lozi
- 2 chota za chumvi
- 400g ya krimu ya maji-maji
- 400g ya maziwa kamili
- 30g ya sukari
- 100g ya syrup ya maple
- 70g ya siagi ya maple
- 45g ya maizena
- 20g ya unga wa ngano
- 30g ya siagi

Préparation

1. KAMA unapenda syrup ya maple, umefika mahali pazuri!
2. Flan laini yenye harufu nzuri na syrup ya maple na siagi ya maple, rahisi na ya haraka kutengeneza, kwa kifupi inafaa kwa kila tukio na wakati wowote wa siku :) Nimetumia syrup ya maple na siagi ya maple kutoka Koro, unapata punguzo la 5% kwenye tovuti nzima na msimbo ILETAITUNGATEAU (kiungo kisicho na ushirika).
3. Muda wa maandalizi: dakika 30 + kupumzika kwa unga + dakika 30 za kuoka Kwa flan ya kipenyo cha 18cm na urefu wa 6cm: Unga mtamu: ya siagi laini Yai 1 ya sukari ya unga ya unga wa ngano ya maizena ya unga wa lozi 2 chota za chumvi Changanya siagi na sukari ya unga, chumvi na unga wa lozi.
4. Ongeza yai, kisha unga wa ngano na maizena.
5. Changanya haraka hadi upate unga laini.
6. Weka unga kwenye friji kwa dakika 30, kisha upanue na weka kwenye mviringo wako wa siagi.
7. Weka unga kwenye friji wakati unapopika krimu.
8. Krimu ya syrup ya maple: ya krimu ya maji-maji ya maziwa kamili Yai 1 Vipingili 3 vya yai ya sukari ya syrup ya maple ya siagi ya maple ya maizena ya unga wa ngano ya siagi Weka maziwa, krimu na siagi ya maple kwenye joto.
9. Piga yai, vipingili vya yai, sukari, syrup ya maple, unga wa ngano na maizena.
10. Kisha mimina nusu ya maziwa moto juu ya mchanganyiko huu huku ukipiga, kisha rudisha yote kwenye sufuria.
11. Rudisha sufuria kwenye moto na pidisha kwa moto wa kati huku ukikoroga kila wakati.
12. Wakati krimu iko tayari, ongeza siagi nje ya moto na uikoroge tena.
13. Mimina krimu juu ya msingi wa unga na weka kwenye oveni iliyowashwa kwenye 180°C kwa dakika 25 hadi 30.
14. Acha ipoe kabla ya kutoa kwenye mviringo na kufurahia!