

Flani ya caramel ya siagi iliyo na chumvi na vanila

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya unga wa lozi
- 170g ya unga wa T55
- 50g ya maizena
- 150g ya sukari
- 100g ya krimu nzima
- 50g ya siagi
- 1 ganda la vanila
- 1 pinch ya chumvi ya maua
- 350g ya krimu nzima
- 350g ya maziwa ya nzima
- 1 ganda la vanila
- 3 viini vya yai
- 30g ya sukari
- 40g ya maizena
- 20g ya unga wa T55
- 20g ya siagi
- 190g ya caramel ya siagi ya chumvi

Préparation

1. Ilifika muda mrefu.
2. flan!
3. Safari hii na vanila lakini pia kiasi kizuri cha caramel ya siagi ya chumvi, yote kwenye unga wa sukari wa kawaida wa lozi.
4. Kama kawaida na flan, mapishi ni rahisi, unaweza hata kuandaa caramel siku kadhaa mapema ikiwa itakufaa kwa kupanga (katika hali hiyo unahitaji tu kuipasha moto ili kuweza kuiunganisha kwa urahisi kwenye krimu), na kama kawaida ngumu zaidi ni bila shaka kusubiri baridi ili kufurahia Vifaa: Fouet Rouleau à pâtisserie Plaque perforée Cercle 18cm Viungo: Nimetumia vanila ya Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (sio mshirika).
5. Changanya siagi na sukari ya unga na unga wa lozi.
6. Kisha ongeza yai, kisha mwisho unga na maizena.
7. Mara unapopata mpira laini na wa homogeni, acha kuchanganya.
8. Piga unga na weka kwenye friji kwa saa 1 angalau.
9. Kisha, mnyooshe hadi unene wa 2mm na uweke kwenye duara lako.
10. Weka frijini.
11. NB: unga wa sukari uliobaki unaweza kugandishwa bila shida kwa matumizi ya baadaye.
12. Pasha krimu huku ukiwa na punje za ganda la vanila.
13. Weka kwa muda wa dakika 30 angalau.
14. Andaa caramel kavu na sukari.
15. Mara inapo kuwa na rangi ya kahawia, weka krimu ya vanila juu yake.
16. Kisha ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo.
17. Wakati caramel inakuwa sawa, iondoe kwenye moto, kisha ongeza chumvi ya maua na acha pashwe moto.

18. Pasha krimu na maziwa na punje za ganda la vanila.
19. Piga yai, viini vya yai na sukari.
20. Ongeza maizena na unga.
21. Mimina nusu ya kioevu cha moto kwenye mayai, changanya vizuri kisha mimina yote ndani ya sufuria.
22. Pika kwenye moto wa wastani huku ukichanganya kila wakati.
23. Kisha, mbali na moto, ongeza caramel.
24. Mimina krimu kwenye unga wa sukari, kisha pika kwa 180°C kwa dakika 35 hadi 40.
25. Acha ipoe, kisha pasha caramel iliyobaki juu kabla ya kukata na kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com