

Flani Mwarubaini wa Chokoleti na Hazelnut (bila mayai)

Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa hazelnut
- 155g ya unga
- 50g ya maizena
- 15g ya kakao ya unga
- 500g ya maziwa (nime tumia nusu maziwa ya hazelnut nusu maziwa ya ng'ombe ya chapa Pâquerette et compagnie, unaweza kutumia hiyo hiyo au tengeneza mchanganyiko wako mwenyewe)
- 250g ya krimu ya majimaji nzima (1)
- 60g ya maizena
- 10g ya unga
- 200g ya krimu ya majimaji nzima (2)
- 150g ya sukari
- 80g ya chokoleti ya maziwa yenye 40% kakao
- 20g ya chokoleti nyeusi yenye 70% kakao

Préparation

1. Mwezi mpya, aina mpya ya flan!
2. Safari hii ni flan ya marumaru ya chokoleti na hazelnut, bila mayai, ngumu na laini wakati huo huo, na yenye harufu nzuri ili kufurahisha kila mtu!
3. Nimeamua kuifanya na unga mtamu wa marumaru ya chokoleti na hazelnut lakini unaweza pia kufanya unga mtamu wa kawaida au hata unga wa kurasa ili kupata kitindamlo ambacho ni bila mayai kabisa
Viungo: Nimetumia chokoleti za Jivara na Guanaja kutoka Valrhona: code ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (affiliate).
4. Changanya siagi laini vizuri na sukari ya icing, na unga wa hazelnut.
5. Wakati mchanganyiko unakuwa mbichi, ongeza yai kisha unga na maizena.
6. Gawanya unga katika sehemu mbili sawa, kisha ongeza kakao kwenye moja ya unga.
7. Changanya haraka kupata mpira sare, kisha zifunge unga na weka kwenye friji kwa angalau saa 1.
8. Baadaye, tandaza vipande vidogo vya unga kwa urefu kwa unene wa takribani 5mm na badilisha unga wa hazelnut na kakao.
9. Tandaza unga ulio upata kwa unene wa 2mm, na ukate vipande vya 6cm kwa upana kwa ajili ya pembeni ya flan.
10. Tandaza mabaki na zitumie kwa msingi wa flan.
11. Weka unga kwenye friji kwa usiku kucha.
12. Baadaye, ipike kwa dakika kwa 170°C.
13. Chemsha maziwa na krimu (1) na vanilla.
14. Changanya maizena na unga, kisha mimina kioevu cha moto juu.
15. Mimina yote kwenye sufuria na pika kwa moto wa kati ukiweza bila kusimama hadi izitoe.
16. Ondoa kutoka kwenye moto, kisha ongeza krimu (2) baridi.
17. Kisha ongeza sukari.
18. Chukua 1/3 ya krimu, na changanya chokoleti ndani; kwenye 2/3 ya krimu, ongeza sosi ya hazelnut ikiwa unataka kuongeza ladha.

19. Mimina krimu kwa zamu kwenye unga uliopikwa wa awali, kisha pika flan kwa dakika 50 kwenye oveni iliyowasha 180°C.

20. Acha ipoe kabisa kabla ya kuondoa kutoka kwenye sufuria na kufurahia!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com