

Keki ya Flan

Ingrédients

- 175g ya siagi laini
- 100g ya sukari muscovado
- 100g ya sukari
- 300g ya unga
- 5g ya unga wa kuoka
- 250g ya vipande vya chokoleti nyeusi
- 1 ganda la vanila
- 400g ya maziwa yote
- 430g ya krimu nzima ya maji
- 120g ya sukari ya miwa
- 65g ya maizena
- 35g ya siagi

Préparation

1. Flan mpya katika mfululizo, safari hii katika toleo la kuki!
2. Kwa msingi wa unga wa kuki, krimu ya vanila na vipande vya chokoleti, na ikiwa inakuvutia unaweza hata kuongeza vipande vya matunda kavu Vifaa: Bamba lenye matundu madogo Kipimo 18cm Viungo: Nimetumia vanila ya Norohy na vipande vya chokoleti vya Valrhona: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 20% kwenye tovuti yote (kushirikiana).
3. Changanya siagi na sukari.
4. Ongeza kisha yai, kisha unga na unga wa kuoka.
5. Maliza na vipande vya chokoleti.
6. Weka unga katika kipimo chako kilichopakwa siagi, kisha tumia unga uliobaki kutengeneza kuki.
7. Hifadhi kwenye friji wakati unapoandaa krimu.
8. Pasha maziwa yenye krimu na mbegu za ganda la vanila.
9. Wakati huo huo, piga manjano ya mayai, mayai yote, sukari na maizena.
10. Mimina maziwa moto juu yake kwa kuchapa, kisha mimina yote kwenye sufuria.
11. Kipasha kizito kwenye moto wa wastani kwa kuchochea mara kwa mara.
12. Tokea moto, ongeza siagi na changanya vizuri.
13. Mimina krimu ya vanila kijiko kwa kijiko juu ya unga wa kuki, ukiongeza vipande vya chokoleti hatua kwa hatua.
14. Maliza na vipande vichache vya chokoleti, kisha tia ndani ya tanuri iliyopashwa moto hadi 180°C kwa dakika 30.
15. Acha ipoe kabisa kabla ya kutoka na kufurahia!