

Flani ya mto wa Speculoos (bila yai)

Ingrédients

- 250g ya speculos
- 90g ya siagi
- 500g ya maziwa yote
- 500g ya krimu ya maji kwa 30 au 35% ya mafuta
- 55g ya unga wa mahindi
- 10g ya unga
- 80g ya sukari
- 280g ya kirutubishi cha speculos

Préparation

1. Imechukua muda mrefu, flan mpya!
2. Wakati huu ina harufu ya speculos, na ikiwa unapenda unaweza hata kuongeza mdalasini kidogo kwa ladha iliyoimarika zaidi.
3. Mapishi haya hayana mayai kabisa, nimevutiwa na mapishi ya flan ya Karim Bourgi, texture yake ni kidogo chini ya krimu kuliko flan ya kawaida lakini kutokuwepo kwa mayai pia hufanya kuwa nyepesi zaidi Vifaa : Sahani yenye matundu Kipimo cha 18cm Viungo : Nimetumia kirutubishi cha speculos Koro : nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti yote (sio mshirika).
4. Muda wa maandalizi: dakika 35 + 1h10 ya kupika + baridi Kwa flan ya kipenyo cha 18cm juu ya urefu wa 6cm: Speculos iliyojengwa upya: ya speculos ya siagi Pinsi ya chumvi Changanya speculos, na ongeza siagi iliyoyeyushwa na chumvi.
5. Tandaza mchanganyiko huo ndani ya kipimo kilichotiwa mafuta na karatasi ya kuoka kwa kubana vizuri chini na kando.
6. Weka kwenye oveni kwa dakika 10 ya kupika kwa 180°C.
7. Krimu ya speculos: ya maziwa yote ya krimu ya maji kwa 30 au 35% ya mafuta ya unga wa mahindi ya unga ya sukari ya kirutubishi cha speculos Mdalasini wa unga (hiari) Pasha moto maziwa na krimu (na mdalasini ikiwa utaongeza).
8. Kando, changanya unga wa mahindi na unga, kisha umimine taratibu maji ya moto juu yake kwa kuchanganya vizuri.
9. Rudisha yote ndani ya sufuria, kisha yacha inene kwa moto wa kati huku ukikoroga kila wakati.
10. Nje ya moto, ongeza kirutubishi cha speculos.
11. Changanya krimu inayotokana mpaka isiwe na mvuke, kisha ongeza sukari na changanya tena.
12. Funika krimu na acha ipoe kwenye friji, kisha imimine kwenye mold.
13. Weka kwenye oveni kwa dakika 50 hadi 55 ya kupika kwa 170°C kisha acha ipoe kabisa kabla ya kufurahia!