

Flani ya maziwa na gru  ya kakao

Ingr dients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya icing
- 30g ya unga wa mlozi au kola
- 1 yai
- 160g ya unga wa ngano T55
- 50g ya nafaka wa mahindi
- 250g ya maziwa kamili
- 250g ya krimu nzima ya majimaji
- 100g ya gru  de cacao
- 3 njano za mayai
- 1 yai
- 160g ya sukari ya miwa
- 40g ya nafaka ya mahindi
- 20g ya unga
- 30g ya siagi

Pr paration

1. Flan laini na wa krimu, wenye ladha kidogo ya chokoleti, unavutiwa?
2. Uko mahali sahihi na mapishi haya ya flan ya gru  de cacao, matumizi yake yanatoa harufu safi zaidi kuliko matumizi ya chokoleti iliyoyeyuka. Mapishi haya yameangaziwa kutoka kwa Julien Delhome, nimebadilisha tu vanilla na gru  de cacao kwenye infusion ya krimu & maziwa, vinginevyo hakuna mabadiliko kwa kuwa napenda sana mapishi haya!
3. Vifaa: Michikicho Kipande cha kutandikia Sahani yenye mashimo Duara 18cm Viungo : Nilitumia gru  de cacao Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si ya kushirikiana).
4. Muda wa maandalizi: Dakika 30 + masaa 3.
5. 30 hadi usiku 1 kupumzika + dakika 25 za kupika Kwa flan ya kipenyo cha 18cm : Hamira tamu ya mlozi/kola : ya siagi laini ya sukari ya icing ya unga wa mlozi au kola 1 yai ya unga wa ngano T55 ya nafaka wa mahindi Changanya siagi laini na sukari ya icing na unga wa mlozi au kola.
6. Ongeza yai, changanya, kisha malizia kwa unga wa ngano na nafaka ya mahindi, bila kufanya kazi sana hamira.
7. Tengeneza mpira, ufunike kwa filamu na uiweke kwenye jokofu kwa angalau masaa 1.
8. 30.
9. Kisha, tandaza hamira, wekea kwenye duara lako (langu lina kipenyo cha 18cm na urefu wa 6cm) ambalo tayari limepakwa siagi, na uiweke tena kwenye jokofu.
10. Krimu ya gru  de cacao : ya maziwa kamili ya krimu nzima ya majimaji ya gru  de cacao 3 njano za mayai 1 yai ya sukari ya miwa ya nafaka ya mahindi ya unga Takriban ya maziwa kamili Takriban ya krimu nzima ya majimaji ya siagi Katika sufuria, chemsha maziwa na krimu na gru .
11. Funika sufuria kwa filamu na acha iungue angalau masaa mawili (niliacha usiku).
12. Kisha, chuja kioevu na kipime.
13. Ongeza uzito unaokosekana kufikia , nusu maziwa, nusu krimu (ukipima , ongeza ya krimu na ya maziwa kwa mfano).
14. Chemsha mchanganyiko.
15. Wakati huo huo, piga njano za mayai, yai na sukari.

16. Ongeza nafaka ya mahindi na unga, changanya tena.
17. Mimina kioevu cha moto kwenye mayai huku ukichanganya vizuri, rudisha yote kwenye sufuria, kisha mafuta kwa moto wa wastani.
18. Nje ya moto, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo, changanya vizuri, kisha mimina juu ya hamira tamu.
19. Weka kwenye oveni iliyowashwa moto hadi 180°C kwa dakika 25 za kupika, kisha uiruhusu ipoe.
20. Pambaza na chokoleti na gru  kulingana na matakwa yako kisha ufurahie!

Recette imprim e depuis www.iletaitungateau.com