

# Flan ya nazi

## Ingrédients

- 60g ya siagi laini
- 90g ya sukari ya unga
- 30g ya nazi ya unga
- 1 yai
- 160g ya unga T55
- 50g ya mazoena
- 200g ya mafuta ya nazi
- 200g ya mafuta ya giligili nzima (inaweza kubadilishwa na kiasi sawa cha mafuta ya nazi)
- 400g ya maziwa ya nazi
- 1 yai
- 3 mayai ya njano
- 140g ya sukari
- 40g ya mazoena
- 20g ya unga
- 85g ya nazi ya unga
- 30g ya siagi

## Préparation

1. Flani mpya ya patisserie leo, katika toleo la nazi!
2. Nilikuwa tayari nimetengeneza toleo la chokoleti-nazi, na hapa kakake asiye na chokoleti lakini mwenye utamu sawa, ambao unaweza kuongeza machunga ya limau kama mchanganyiko wa nazi/limau unakuvutia!
3. Vifaa: Gomora Kipande cha kupikia Kipande kilichopigwa rangi Kona ya 18cm Viungo: Nimetumia nazi ya unga ya Koro: nambari ILETAITUNGATEAU kwa punguzo la 5% kwenye tovuti nzima (si husika).
4. Muda wa maandalizi: dakika 40 + dakika 25 za kuoka + kupumzika Kwa flani ya kipenyo cha 18cm na urefu wa 6cm: Unga wa sukari ya nazi: ya siagi laini ya sukari ya unga ya nazi ya unga 1 yai ya unga T55 ya mazoena Changanya siagi laini na sukari ya unga, kisha nazi ya unga.
5. Ongeza yai, changanya vizuri kisha ongeza unga na mazoena bila kufanya kazi sana unga.
6. Tengeneza mpira, ufunike na weka kwenye friji angalau masaa 3.
7. Kisha, tandaza unga ili kuwa mm 2 kisha weka kwenye kona na kilichopigwa rangi kisha kuweka kwenye sahani iliyofunikwa na karatasi ya kuokea.
8. Weka tena unga kwenye friji kwa angalau saa 1.
9. Mafuta ya nazi: ya mafuta ya nazi ya mafuta ya giligili nzima (inaweza kubadilishwa na kiasi sawa cha mafuta ya nazi) ya maziwa ya nazi 1 yai 3 mayai ya njano ya sukari ya mazoena ya unga ya nazi ya unga ya siagi Kidogo ya nazi ya unga kwa ajili ya kupamba Pasha moto mafuta ya giligili, mafuta ya nazi na maziwa ya nazi.
10. Wakati huo huo, pambanua yai, mayai ya njano na sukari kisha mazoena na unga.
11. Mimina kioevu cha moto juu ya mayai, pambanua vizuri, kisha mimina yote tena ndani ya sufuria.
12. Pika mpaka iwe nene kwa moto wa wastani ukiikoroga bila kusimama.
13. Kisha, nje ya moto, ongeza siagi iliyokatwa vipande vidogo vidogo kisha nazi ya unga.
14. Mimina mafuta juu ya unga wa sukari, kisha nyunyiza kidogo ya nazi ya unga.
15. Weka ndani ya oveni iliyopashwa moto kwa nyuzi 180°C kwa dakika 25, kisha acha ipoe kwa saa 2 kabla ya kuvunja.
16. Weka flani kwenye friji kwa muda wa saa 1 hadi 2 zaidi kabla ya kufurahia!

