

Flankie tinapay na pampalasa

Ingrédients

- 85g ng butter pommade
- 50g ng muscovado sugar
- 50g ng asukal
- 25g ng itlog (1/2 itlog na pinalo)
- 150g ng harina
- 3g ng baking powder
- 120g ng dark chocolate chips
- 1 pod ng vanilla
- 400g ng liquid cream na may 35% fat
- 400g ng whole milk
- 1 itlog
- 3 yolks ng itlog
- 170g ng cane sugar
- 40g ng cornstarch
- 20g ng harina
- 30g ng butter

Préparation

1. Narito na ako muli na may isang autumn flan, creamy at mabango!
2. Tulad ng madalas, nakabatay ako sa recipe ng vanilla flan mixture ni Julien Delhome, ang pinakamahusay na flan sa aking pananaw, nagdagdag lang ako ng mga spices para sa isang seasonal na bersyon. At para sa higit pang sarap (at bilis) pinili kong gumawa ng cookie dough na may chocolate chips, maaari mo ring lagyan ng lasa ang dough ng cinnamon o palitan ang isang bahagi ng harina ng cocoa powder para magbago ng kaunti, o kaya'y mag-iba ng chocolate chips ayon sa iyong panlasa. s Materyal :Cercle 18cmPlaque perforéeMga Sangkap :Gumamit ako ng vanilla Norohy at chocolate chips mula sa Valrhona : code ILETAITUNGATEAU para sa 20% na diskwento sa buong site (affiliate).
3. Oras ng paghahanda : 40 minuto + minimum 4h na pahinga + 25 minuto na paglulutoPara sa isang flan na 18x6cm : Cookie dough : ng butter pommade ng muscovado sugar ng asukal ng itlog (1/2 itlog na pinalo) ng harina ng baking powder ng dark chocolate chips Ihalo ang butter na maayos na pommade sa dalawang asukal.
4. Idagdag ang itlog, pagkatapos ay ang harina at baking powder.
5. Tapusin sa chocolate chips.
6. Pagkatapos, ikalat ang cookie dough sa isang buttered circle na nakalagay sa isang tray na may parchment paper.
7. Ilagay ang circle sa refrigerator ng minimum na 3 oras.
8. Flan mixture : 1 pod ng vanilla Isang kutsara ng spices para sa gingerbread (kung wala ka nito, maaari kang magdagdag ng cinnamon, nutmeg, ground ginger, cloves, cardamom, star anise... ayon sa iyong panlasa) ng liquid cream na may 35% fat ng whole milk 1 itlog 3 yolks ng itlog ng cane sugar ng cornstarch ng harina ng butter Painitin ang gatas at cream kasama ang mga butil ng scraped vanilla pod at gingerbread spices.
9. Kung maaari, hayaang mag-infuse na nakatakip ng ilang minuto o higit pa.
10. Batihin ang mga yolks ng itlog, ang itlog at asukal, pagkatapos ay idagdag ang cornstarch at harina at batihin muli.
11. Pagkatapos, ibuhos ang mainit na gatas/cream sa ibabaw habang patuloy na hinahalo at ibalik ang

lahat sa kawali.

12. Hayaan itong lumapot sa katamtamang apoy habang patuloy na hinahalo hanggang sa kumulo.

13. Alisin sa apoy, at idagdag ang butter.

14. Ihalo ng mabuti.

15. Ibuhos ang cream sa ibabaw ng cookie at agad na magpatuloy sa pagluluto.

16. Pagluluto : Ilagay ang flan sa oven para sa 25 minuto ng pagluluto sa preheated oven sa 180°C.

17. Hayaan itong lumamig ng 1 oras sa temperatura ng kuwarto pagkatapos ay 2 hanggang 3 oras sa refrigerator bago mag-enjoy!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com