

Flan kurabiyesi

Ingrédients

- 175g yumu atılmı tereya ı
- 100g muscovado ekeri
- 100g eker
- 1 yumurta
- 300g un
- 5g kabartma tozu
- 250g bitter çikolata damlası
- 1 adet vanilya ubu u
- 400g tam ya lı süt
- 430g tam ya lı sıvı krema
- 2 yumurta
- 2 yumurta sarısı
- 120g esmer eker
- 65g mısır ni astası
- 35g tereya ı

Préparation

1. Serinin yeni bir flanı, bu sefer kurabiye versiyonunda!
2. Kurabiye tabanının üzerinde, vanilyalı bir krema ve çikolata parçacıkları, ve e er isterseniz içine kuruyemi parçaları ekleyebilirsiniz Malzeme : Delikli plaka 18cm ember Malzemeler : Norohy vanilyası ve Valrhona ikolata parçacıkları kullandım: site genelinde %20 indirim için ILETAITUNGATEAU kodu (ba lantılı).
3. Hazırlık süresi : 35 dakika + 30 dakika piirme 18cm çapında, 6 / 8 ki ilik bir flan için : Kurabiye : yumu atılmı tereya ı muscovado ekeri eker 1 yumurta un kabartma tozu bitter çikolata damlası Tereya ını ekerle karı tırın.
4. Ardından yumurtayı, sonra un ve kabartma tozunu ekleyin.
5. Çikolata parçacıklarıyla bitirin.
6. Hamuru ya lanmı emberinize yayın, ardından kalan hamuru kurabiye yapmak için kullanın.
7. Kremayı hazırlayana kadar buzdolabında saklayın.
8. Flan karı ımı : 1 adet vanilya ubu u tam ya lı süt tam ya lı sıvı krema 2 yumurta 2 yumurta sarısı esmer eker mısır ni astası tereya ı htıyaca göre çikolata parçacıkları Sütü krema ve vanilya ubu unun taneleri ile ısıtın.
9. Aynı zamanda, yumurta sarılarını, bütün yumurtaları, ekeri ve mısır ni astasını çırpın.
10. zerine sıcak sütü dökerek çırpın ve ardından hepsini tekrar tencereye dkn.
11. Orta ate te sürekli karı tırarak koyula tırın.
12. Ate ten aldıktan sonra tereya ını ekleyip iyice karı tırın.
13. Vanilyalı kremayı kepçe kepçe kurabiye hamurunun üzerine dökün, aralara çikolata parçacıkları ekleyin.
14. Son olarak birkaç çikolata parçacı ı daha ekleyin ve önceden ısıtılmı 180°C fırında 30 dakika piirin.
15. Çıkarmadan önce tamamen so umaya bırakın ve afiyetle yiyin!