

Flan turc

Ingredients
85g de sucre
25g de farine
15g de maïzena
500g de lait
1cuillère à café d'arôme vanille
15g de beurre
de la pâte à tartiner
des amandes hâchées

Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Mlanger ensemble la farine, la maïzena et le sucre
Verser le lait petit petit, en mlangeant, pour viter les grumeaux
Ajouter l'arme vanille et faire chauffer, en continuant de mlanger, jusqu' ce que la prparation paississe
Hors du feu, incorporer le beurre
Verser la prparation dans des contenants (tasses, verres ...) que vous aurez pralablement passez sous l'eau, pour dmouler plus facilement

Laisser une nuit au frais
Le lendemain dmouler les flans
Coupez les l'paisseur de votre choix
Les rouler dans les amandes hches et les garnir sur le dessus de pte tartiner
Bonne dgustation !

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr