

FLAN ALLA VANIGLIA



PER 1 FLAN

PASTA EXTRA FINE

Farina T55	55g
Burro	44g
Pasta di mandorle	44g
Miele	1g
Albumi	5g

Mettere nel recipiente dell'impastatrice la farina, il burro e la pasta di mandorle.

Mescolare fino a ottenere un impasto sabbioso.

Aggiungere il miele e gli albumi e **mescolare** brevemente.

Cuocere la base del flan a 150°C per 15 minuti circa.

FLAN ALLA VANIGLIA

Latte	659g
Panna fresca liquida	165g
Zucchero	165g
Farina T55	30g
Maizena (amido di mais)	30g
Uova	33g
Tuorli	119g
Baccelli di vaniglia NOROHY	5 pz.

In una terrina, **mescolare** lo zucchero, la farina e la maizena.

Versare una parte del latte nel composto di prodotti secchi per evitare la formazione di grumi.

Incidere e **raschiare** i baccelli di vaniglia.

In un pentolino, **versare** la panna, il resto del latte e il resto del composto (zucchero, maizena, farina e latte), i baccelli di vaniglia e i semi.

Terminare con le uova e i tuorli.

Scaldare il preparato per flan fino ad addensamento.

Cuocere la base di pasta extra fine fino ad ottenere un colore dorato.

Versare il preparato in un cerchio precedentemente unto con burro di cacao e sul disco di pasta cotta.

Cuocere il flan a 100°C per 45 minuti.

Sformare aiutandosi con un cannello.

