

FLAN DE VAINILLA



PARA 1 FLAN

PASTA EXTRAFINA

Harina T55.....	55g
Mantequilla	44g
Pasta de almendras.....	44g
Miel	1g
Claros	5g

Añadir en el vaso de la batidora la harina, la mantequilla y la pasta de almendra.

Mezclar hasta obtener una pasta arenosa.

Añadir la miel y las claras y **mezclar** brevemente.

Hornear la base del flan a 150°C durante 15 minutos aproximadamente.

FLAN DE VAINILLA

Leche	659g
Nata fresca ligera.....	165g
Azúcar	165g
Harina T55.....	30g
Maicena	30g
Huevos.....	33g
Yemas	119g
Vainilla de vainilla NOROHY	5 unidades

Mezclar el azúcar, la harina y la maicena en un bol.

Diluir una parte de la leche en la mezcla de ingredientes secos para evitar grumos.

Rajar y raspar las vainas de vainilla.

En una cacerola, **poner** la nata fresca y el resto de la leche y **verter** la mezcla (azúcar, maicena, harina y leche) y las vainas y los granos de vainilla. **Añadir**, por último, los huevos y las yemas.

Calentar la preparación de flan hasta que espese.

Hornear el fondo de pasta extrafina hasta que esté bien dorado.

Verter la preparación en un aro untado con manteca de cacao, sobre el disco de pasta cocida.

Hornear el flan durante 45 minutos a 100°C.

Desmoldar con ayuda de un soplete.

