

# 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 <b>NOROHY</b> .....	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.

