

FLAN VAINILLA DE TAHITÍ

RECETA CALCULADA PARA 1 FLAN

MASA QUEBRADA

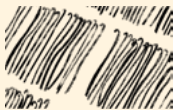
Mantequilla 82 % MG.....	100 g
Sal.....	2 g
Azúcar.....	3 g
Yemas.....	10 g
Leche entera UHT.....	30 g
Harina T55.....	140 g

Mezclar primero la mantequilla pomada, la sal y el azúcar. A continuación, **añadir** las yemas y la leche. Atención: no **montar** la mezcla. Cuando la mezcla sea homogénea, **añadir** la harina y mezclar rápidamente. **Reservar** en la nevera.

CREMA PASTELERA

Leche entera UHT.....	765 g
Azúcar.....	155 g
Yemas.....	95 g
Maicena.....	40 g

Esta tarjeta está ofrecida por :



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VANILLE -

  @norohyvanille
norohy.com

Harina T55.....	40 g
Vaina de vainilla Tahiti NOROHY	1 pce

Hervir la leche y la vaina de vainilla rajada y raspada. **Mezclar** el azúcar, la maicena, la harina y las yemas. **Filtrar** la leche avainillada sobre la mezcla y **hervir** durante 2 minutos. **Cubrir** con film y **reservar** en la nevera.

MONTAJE

Extender la masa quebrada a un grosor de unos 3 mm. **Dejar enfriar** y **colocar** en el molde. **Rellenar** con crema pastelera. **Cocer** a 165 °C durante unos 45 minutos.



Queda prohibida toda reproducción
o difusión excepto uso privado.

Créditos fotográficos:
Shutterstock - Agence Cru