Flan praliné

Ingredients
Pâte sucrée
180g de beurre
250g de farine
1 oeuf
30g de sucre
Appareil à flan
3 oeufs
2 jaunes d'oeuf
130g de sucre
850g de lait
300g de crème liquide entière
120g de pâte praliné
100g de maïzena

Pâte sucrée

Dans le bol mettre le beurre et la farine 25s/vitesse 3.5

Ajouter l'oeuf et le sucre 12s/vitesse 3

Filmez la pte et mettre au frais 15min

Chemiser le cercle de papier four

Etaler la pte puis la dcouper la taille du cercle de 20cm pour le fond et le tour

Appareil à flan

Prchauffer le four 170C

Dans le bol mettre tous les ingrdients 10s/vitesse 6

puis 10min/90C/vitesse 4

Verser l'appareil sur la pte et enfourner pour 40 minutes

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