

Flan pâtissier chocolat cookeo sans pâte



Flan pâtissier chocolat cookeo sans pâte

Ingrédients

3 œufs

100 g de chocolat noir

80 g de sucre en poudre

90 g de farine

1 litre de lait

1 sachet de sucre vanillé

Préparation

Faites préchauffer votre four à 180°.Beurrer un moule ou un plat

Mode dorer

Versez Le lait dans la cuve puis cassez les morceaux de chocolat et ajoutez les au lait pour les faire fondre.

Quand le chocolat est fondu ajoutez le sucre en poudre, le sucre vanillé et mélangez.

Ajoutez la farine .Portez le mélange à ébullition .

Quand le mélange est à ébullition ajoutez les œufs battus.

Versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

Enfournez minimum 40 mn à 180°.

Laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo



*Recettes***Cookeo.** *net*