Flan abricots cookeo avec pâte- Recette cookeo



Flan abricots cookeo avec pâte

Ingrédients

1 Pâte brisée

90 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

100 g de sucre

3 œufs

1 litre de lait

1 petite boite d’abricots au sirop

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Découpez les abricots en morceaux et déposez les sur la pâte .

Battez les œufs dans un saladier.

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve et ajoutez la farine en mélangeant à l’aide d’un fouet.

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé.

Portez le mélange à ébullition puis ajoutez les œufs battus .

Versez la préparation dans le moule sur la pâte.

Enfournez et faites cuire 1 h à 180°.

Laissez refroidir et dégustez .

RecettesCookeo.net

10top-casinos.top