

Flan pâtissier sans pâte une recette au cookeo



Flan pâtissier sans pâte

Ingrédients

3 œufs

100 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. Ajoutez la farine, mélangez.

Ajoutez le sucre en poudre puis le sachet de sucre vanillé.

Quand le mélange commence à crépiter ajoutez les œufs battus.

Quand le mélange arrive à ébullition arrêter votre cookeo et versez l'ensemble de la préparation dans un moule ou dans un plat.

Enfournez 1h à 180°.

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

Flan pâtissier sans pâte une recette au cookeo