

# 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