

# **Flan pâtissier sans pâte au cookeo : la fiche**

## 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



<https://www.facebook.com/cookeorecettes/>

### 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.

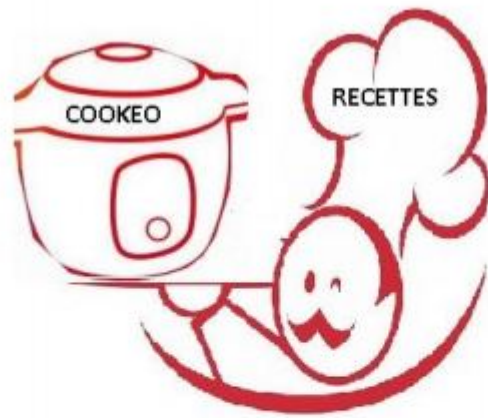
**Enfournez 1h à 180°.**

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

<http://sport-et-regime.com/category/cookeo/>

**Flan pâtissier sans pâte au cookeo. Vous pouvez imprimer ou créer un PDF de cette fiche en cliquant sur l'un des 2 onglets en haut à droite de l'article.**





# **1000 RECETTES COOKEO**