

Flan sans pâte recette cookeo extra crisp ou non



Flan sans pâte recette cookeo extra crisp ou non

Ingrédients

2 œufs

70 g de sucre en poudre

50 g de maïzena

500 ml de lait

2 sachets de sucre vanillé

Préparation

Mode dorer

Versez le lait dans la cuve. Ajoutez le sucre en poudre, les sachets de sucre vanillé et la maïzena (diluée dans un peu d'eau pour éviter les grumeaux, mélangez.

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 préalablement beurré ou huilé.

Si vous possédez l'extra crisp Cookeo, installez-le sur la cuve du Cookeo.

Programmez 50 mn à 180°

Si vous n'avez pas le couvercle Enfournez 50 mn à 1h à 180°.

Quand la cuisson est terminée laissez refroidir à l'air libre et placer le moule au frigo avant de démouler