



Flan turc

Ingredients

| |
|-----------------------------------|
| 85g de sucre |
| 25g de farine |
| 15g de maïzena |
| 500g de lait |
| 1 cuillère à café d'arôme vanille |
| 15g de beurre |
| de la pâte à tartiner |
| des amandes hâchées |

Étape de la recette

- Pour 6 personnes -

Mélanger ensemble la farine, la maïzena et le sucre

Verser le lait petit à petit, en mélangeant, pour éviter les grumeaux

Ajouter l'arôme vanille et faire chauffer, en continuant de mélanger, jusqu'à ce que la préparation épaississe

Hors du feu, incorporer le beurre

Verser la préparation dans des contenants (tasses, verres ...) que vous aurez préalablement passés sous l'eau, pour démouler plus facilement

Laisser une nuit au frais

Le lendemain démouler les flans

Coupez les à l'épaisseur de votre choix

Les rouler dans les amandes hâchées et les garnir sur le dessus de pâte à tartiner

Bonne dégustation !