

PETITS FLANS FACON FLAMBY

INGREDIENTS :

1/2 litre de lait
2 g d'agar-agar = 1/2 c à café
2 sachets (2g) de gousse de vanille en poudre
45 g de cassonade
15 g de Maïzena



PREPARATION :

Couler un peu de caramel au fond des moules (j'ai fait mon caramel moi même mais ça reste un peu dur, la prochaine fois j'essaierai du caramel liquide)

Mélanger tous les ingrédients en poudre

Ajouter un peu de lait, mélanger, ajouter le reste de lait.

Faire bouillir 2 à 3 minutes et verser dans les moules.

Mettre environ 3 h au frais



<http://katarinetta.canalblog.com/>