

# Flan express

Temps de préparation : 5 min  
Temps de cuisson : 30 min



## Ingrédients:

- 500 ml de lait entier
- 3 œufs
- 100 g de sucre (90 g de sucre)
- 100 g de farine
- 2 cuillères à café de vanille liquide (10 g de sucre vanillé CI)

Préchauffer le four à 180°C.

Poser le moule sur la plaque alu perforée. (moule à Manqué Cannelé Flexipan®)

## Méthode Cook'In®:

Dans le bol du CI, peser les ingrédients et mixer 30 sec vit 7 à 8 + 1 pulsion turbo pour lisser l'appareil.

## Méthode sans Cook'In®:

Battre les œufs en omelette. Ajouter le sucre, la farine en fouettant puis le lait et la vanille. Verser dans le moule.

Enfourner à 180°C pendant 30 min. Laissez refroidir avant de démouler et déguster.

Remarque: le mélange gonfle à la cuisson et le flan s'aplatit en refroidissant.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO ou PETRIN
	Tous les ingrédients	30 sec		8	
		5 sec			TURBO

Ma touche perso :

