



~ Le flan de la grand-mère de milka ~



Ingrédients

(pour 6 à 8 parts)

5 cuillères à soupe de farine

4 cuillères à soupe de sucre

2 oeufs

50 cl de lait froid

1 sachet de sucre vanillé

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez tous les ingrédients ensemble et versez la préparation dans un plat beurré.

Recouvrez le plat avec du papier d'aluminium et commencez la cuisson pendant une demi heure. A bout de ce temps, retirez le papier d'aluminium et poursuivez la cuisson à nouveau une demi heure.

N'hésitez pas à rajouter un peu de caramel ou de sirop d'érable pour accompagner ce flan !

<http://ptitsgourmands.canalblog.com>

Merci de votre visite, à bientôt et bon appétit !

N'hésitez pas à venir laisser un commentaire de ce plat sur le blog !

© Tous droits réservés