

FLAN PÂTISSIER



INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 180G DE AÇÚCAR
- 100G DE MAÏZENA
- 2 SAQUETAS DE AÇÚCAR DE BAUNILHA
- 1L DE LEITE

CONFEÇÃO

1. Pré aquecer o forno a 180°

2. Colocar o acessório batedor e juntar os ovos, o açúcar, a maizena, e o açúcar baunilha, depois misturar à velocidade 6 durante 1 minuto. Depois de 30 segundos juntar o leite.

3. Em seguida programar o programa sobremesa vel.5 durante 10m.

4. Virar o preparado numa forma revestida com papel vegetal e levar ao forno cerca de 40m (pode variar consoante o forno).

5. Receita inspirada de: Livro un million de menus cuisine companion
