



Flan

Ingrédients

- 3/4 l de lait
- 150 g de sucre
- 75 g de Maïzena
- 4 œufs

Matériel

- 1 verre mesureur
- 1 saladier
- 1 casserole
- 1 cuillère en bois
- 1 moule à cake ou autre moule à bords hauts
- 1 balance

Technique

- Faire chauffer le lait sans le faire bouillir.
- Mélanger les œufs et le sucre jusqu'à ce que

le mélange blanchisse.

- Ajouter la Maïzena et bien délayer.
- Verser le lait chaud sur ce mélange.
- Remuer jusqu'à ce que cela épaississe.
- Verser dans un moule à cake.
- Mettre au four et faire cuire 35 minutes.

Suggestions

- Ce flan peut être agrémenté avec de la noix de coco râpée, des pépites de chocolat, des fruits en morceaux.
- Le lait peut être aromatisé avec de l'extrait de vanille liquide.

