

Ingrediënten en Recept



Ben Nermine

Beheerder



+1

· 23 juni om 18:00 · Hootsuite ·



Flan aux abricots

Ingrédients:

4 œufs

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

50 g de farine

20 cl de lait

20 cl de crème liquide

500 g d'abricots

2 bouchons d'amaretto

Préparation:

Oter les noyaux des abricots, les couper en petits morceaux puis les disposer au fond d'un plat à gratin beurré et sucré.

Préchauffer le four à 200°.

Dans un saladier, mélanger au fouet la farine, les œufs, le sel et les sucres puis ajouter progressivement le lait,

la crème et enfin l'amaretto jusqu'à obtention d'une pâte onctueuse et lisse.

Verser doucement l'appareil dans le plat. Faire cuire 40 min sans oublier de saupoudrer de sucre cristal, 10 min avant la fin de la cuisson.

Si l'on n'aime pas les desserts avec de l'alcool, il faut impérativement doubler la quantité de vanille et trouver d'autres parfums : fleur d'oranger peut-être... sinon, c'est vraiment triste !



Bron



Cuisine et pâtisserie pour tous
Groep (Openbaar) · 246,4 d. leden

<https://www.facebook.com/groups/topcuisineetpatisserie/permalink/4197057046983938>

Info Martine Lycke

09/07/21

500 g abrikozen ontpitten en in stukjes snijden

Ovenschotel – Kleinste rechthoekige witte vorm met oortjes
Inwrijven met boter en suiker

Mengen:

5 eieren (uit doos van 30 Lidl M)

50 g bloem

Zout

1 zakje vanillesuiker

100 g suiker

200 ml melk – geleidelijk aan toevoegen

200 ml room

2 dopjes Amaretto

Over abrikozen gieten

Oven: 200°C – 40 minuten

Na 30 minuten : kristalsuiker erop doen

Fotos

