

FLAN PATISSIER SANS PÂTE

Ingrédients :

3 œufs
1 litre de lait
140 g de sucre
90 g de maïzena
3 paquets de sucre vanillé
1 cuillère à soupe de vanille liquide

Préparation :

PRECHAUFFER votre four th 6 (180°)

METTRE dans le bol tous les ingrédients.

MELANGER 20 secondes /vitesse 3

PROGRAMMER ensuite 8 minutes/90° /vitesse 3

AJOUTER éventuellement quelques fruits (abricots....pruneaux...)

METTRE la préparation obtenue, dans un plat beurré et fariné, pas trop grand pour plus d'épaisseur.

METTRE 40 à 50 minutes à 180°

LAISSER refroidir plusieurs heures au frigo.