

Biscoflan

Mi gâteau mi flan, ce dessert est rafraîchissant, facile et rapide à réaliser. Encore une recette qui m'a été recommandée par ma conseillère Thermomix.

J'ai fait ce dessert dans le moule tablette de Guy Demarle. Si vous le réalisez avec un autre type de moule, il faudra le cuire au bain marie.



Ingrédients:

Caramel liquide

pour le flan

1/2 l de lait

4 œufs moyens

1 sachet de sucre vanillé

100 g de sucre

pour le biscuit

3 œufs moyens

80 g de sucre

80 g de farine

Préparation:

1- Préchauffer le four à 150°C.

Verser le caramel au fond d'un moule.



2- Mettre tous les ingrédients du flan dans le bol du Thermomix et mixer 10 sec/Vit 4.



3- Verser la préparation dans le moule.



4- Sans laver le bol, insérer le fouet et ajouter tous les ingrédients du biscuit. Mélanger 5 min/Vit 4.



5- Verser cette pâte sur le flan.



6- Enfourner pour 40 min à surveiller en fonction de votre four.

A la fin de la cuisson, il faut laisser le biscoflan refroidir pour le mettre ensuite au réfrigérateur.

Il se mange froid.





cestmeilleurfaitmaison.fr