

Flan au caramel au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 20 min	Durée : 25 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Etapes : 7	Astuces : 12	

Ingrédients

500G d'eau
300G de lait
100G de sucre en poudre
3 oeufs
1 sachet de sucre vanillé
1 sachet de levure chimique
Caramel liquide (à votre convenance)

Etapes

Découvrez une recette basique de flan caramélisé au thermomix :

Â»

Mettez le lait dans le bol du thermomix et réglez 4 minutes 30 secondes sur la vitesse 1.

Â»

Ajoutez les oeufs, la levure, le sucre vanillé, le sucre semoule, puis mixez 10 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettez le caramel dans le fond des ramequins et versez votre préparation par dessus.

Â»

Couvrez les pots avec du papier aluminium et les poser sur le plateau du varoma.

Â»

Mettez l'eau dans le bol du thermomix, puis fermer le couvercle et disposez le varoma par dessus.

Â»

Programmez 15 minutes sur la vitesse 1, à la température varoma.

Â»

Mettez au frais quelques heures.

A dégustez bien frais. Vous allez vous régaler avec ces flans thermomix à présenter en verrines ou ramequins. Miam ;)