



Flankie

Ingredients

Pâte à cookie

150g de beurre mou

1 oeuf

120g de cassonade

100g de pépites de chocolat

270g de farine

1cuillère à café de bicarbonate alimentaire

1cuillère à café d'arôme vanille

Appareil à flan

1 oeuf

1 jaune d'oeuf

150g de lait

100g de crème liquide entière

1cuillère à café d'arôme vanille

25g de maïzena

35g de sucre

Pâte à cookie

- Pour 8 flankies -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre et la cassonade 20s/vitesse 3.5

Verser l'arôme vanille et l'oeuf 12s/vitesse 3

Enlever le fouet et mettre la farine et le bicarbonate 15s/vitesse 3.5

Ajouter les pépites de chocolat 12s/vitesse sens inverse 3.5

Garnir les moules de pâte à cookie et mettre au frais pendant 1h

Appareil à flan

Mettre tous les ingrédients dans le bol et cuire 7min/90°C/vitesse 4

Ajouter le beurre puis 8s/vitesse 7

Préchauffer le four à 180°C

Verser de la préparation dans les moules garnis de pâte à cookie

Enfourner 15 minutes

Laisser refroidir sur une grille