



FLAN CON SOVRANA

UNA GUSTOSA FARCITURA PER LE VOSTRE TARTELLETTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



STEP 1

INGREDIENTI

LATTE	g 1.000
ZUCCHERO	g 150-200
SOVRANA	g 100
UOVA INTERE	g 50-100
SALE	g 2

COMPOSIZIONE FINALE

Miscelare a freddo con frusta 100 grammi di latte, SOVRANA e uova.

A parte far bollire il restante latte con zucchero e sale.

Aggiungere la miscela e portare a bollore per due minuti.

Versare la crema in uno stampo foderato con della pasta frolla e quindi cuocere in forno a 190-200°C per circa 25 minuti.