

## MES RECETTES SUCRÉES



# Flan pâtissier

## café



**2**  
portions

**60**min

**35**min



- ✓ 1 bouteille de 200 ml de Delical Boisson Lactée Café
- ✓ 1 œuf
- ✓ 35 g de sucre
- ✓ 25 g de Maïzena
- ✓ 1 pâte brisée



### L' Astuce Gourmande

Cette recette peut aussi être réalisée avec du Delical Lactée Vanille.

- ✓ Dans une casserole, faites chauffer les 200 ml de Delical Boisson Lactée Café.
- ✓ Mélangez les œufs avec le sucre et la maïzena jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.
- ✓ Versez le Delical Lactée Café bouillant sur la préparation d'œufs, sucre, maïzena. Mélangez puis recuire dans la casserole à feu doux pendant 5 min tout en remuant.
- ✓ Etalez la pâte brisée dans un plat rond et piquez le fond. Déposez-y la préparation une fois cuite et lissez l'ensemble.
- ✓ Mettez l'ensemble à cuire pendant 35 min dans un four à 200°C.

**360** kcal  
**20,0 g** Protéines  
/ Pour 200 ml