



Flan Parisien - [Visualizza sul sito di line](#)

dolce - torte farcite - Francia

per la pasta brisée

125 g di farina  
60 g di burro morbido  
1 tuorlo d'uovo  
3 cl d'acqua o 3 cucchiaini

per il flan

1/4 l di latte  
3 uova  
100 g di zucchero  
60 g di farina  
1 cucchiaino di vaniglia

Fare la pasta brisée mettere dentro lo stampo e fare cuocere a 200° per 10 minuti.

Dentro una ciotola mettere le uova, lo zucchero, la vaniglia, e mischiare. Aggiungere la farina e il latte e mescolare bene.

Poi versare sulla pasta e mettere di nuovo al forno per 25 minuti a 200°.

PS: dentro l'impasto della pasta brisée ho messo della cannella.



Suggerimento di Rosa: la versione belga prevede l'aggiunta di riso cotto nel latte aromatizzato con cannella e vaniglia.