

Banh Flan Vietnam

Toplam 60 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 40 dk

6 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 2/10

Vietnam usulü karamelli flan, kahve aromasıyla sütlü tatlıya hafif ac bir denge katar.

Malzemeler

- 4 adet Yumurta
- 500 ml Süt
- 150 gr Şeker
- 50 ml Koyu kahve

Yapılış

- Şekerin yarısını kalıba tabanında karamel hazırlayın.
- Yumurta, süt, kahve ve kalan şekeri çırpılıba dökün.
- Benmaride 40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Karşınkılıbsüzerek dökün; flan benmaride daha pürüzsüz pişer.

SERVIS ÖNERİSİ

İyice soğutup üstüne koyu kahve gezdirerek küçük tabakta sunun.

Alerjenler

Süt

Yumurta