



Flan di Mele

INFORMAZIONI

Porzioni: **8**

Tempo di preparazione: **50 minuti**

Difficoltà: **bassa**

PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



100 gr.
burro sciolto



10 cucchiari
rasi di zucchero



1 confezione
crème fraîche



4 uova



PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



5 cucchiari
farina



1 bicchiere
latte



1 bustina
vanillina



PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



2 mele



PROCEDIMENTO

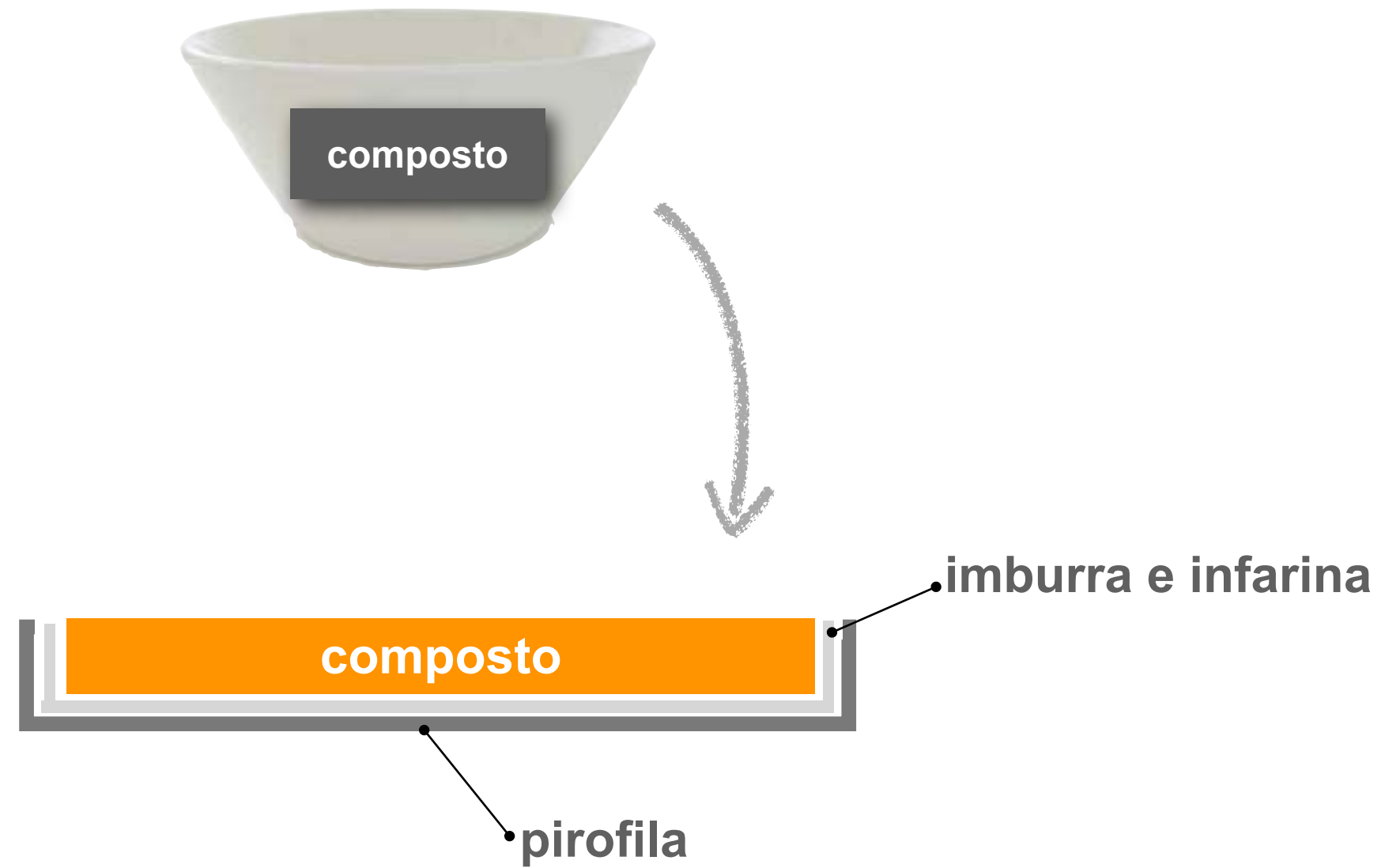
1

2

3

4

5



PROCEDIMENTO

1

2

3

4

5



Inforna
200°C



35
min



CONSIGLIO



Se non trovi la
crème fraîche



La puoi sostituire con **panna acida** o **panna da cucina**.

INGREDIENTI

- 4 uova
- 100 gr burro
- 10 cucchiaini di zucchero rasi
- 1 confezione di creme fraiche
- 5 cucchiaini di farina colmi
- 1 bicchiere di latte
- 1 bustina di vanillina
- 2 mele





RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**