

ENTREMETS FLAN À LA VANILLE BIO



A l'arôme naturel de vanille.
Texture douce et généreuse.
100 portions.

Etui de 900 g

DLUO : 12 mois

MISE EN OEUVRE

Dosage : 1 sachet de 900 g pour 10 litres de lait bio 1/2 écrémé.

- 1) Délayer la préparation alsa dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.
- 2) Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange puis revenir à ébullition tout en remuant.
- 3) Répartir dans des ramequins. Réserver au frais et servir après complet refroidissement.

AVANTAGES

Facile et rapide à préparer pour un résultat garanti !
Bonne conservation des flans au frais : 48 h.
Dessert personnalisable (sauces dessert, toppings, fruits de saison,...).
Rendement élevé pour un coût portion économique.
Une façon gourmande d'obtenir les apports en calcium dont nous avons besoin chaque jour.