

## Biscoflan

### Ingrédients :

#### **Pour le flan :**

- \* 500 g de lait
- \* 4 œufs
- \* 120 g de sucre
- \* 1 sachet de sucre vanillé

#### **Pour le biscuit :**

- \* 3 œufs
- \* 90 g de sucre
- \* 90 g de farine
- \* Caramel liquide



### Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez votre moule **Marguerite** (456) sur la plaque perforée. Versez un peu de caramel au fond du moule.

Mélangez au fouet tous les ingrédients du flan dans le cul de poule, puis versez la préparation sur le caramel.

Mélangez les œufs avec le sucre et ajoutez la farine. Versez la pâte délicatement sur le flan.

Enfournez 30 à 35 minutes à 180°C (th.6). Laissez complètement refroidir avant de démouler.