

Petits Flans Express, Sauce Carambar®

Ingrédients :

- * 150 g de Philadelphia Mascarpone
- * 3 oeufs
- * 100 g de sucre
- * 50 g de Maïzena
- * 5 gouttes d'extrait d'amandes amères
- * 100 g de crème liquide
- * 7 Carambar®



Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (th.6) et posez vos empreintes Saphirs (FP 2124) sur la plaque perforée.

Mixez tous les ingrédients à l'aide du Cook'in®, à la vitesse 5 pendant 20 secondes. Remplissez vos empreintes aux deux tiers, puis enfournez environ 15 minutes.

Pendant ce temps chauffez la crème avec les Carambar® pour les faire fondre. Servez la sauce avec les flan tiède ou froid.

Source : <http://aufildemesrecettes.over-blog.com/>