



Flan Pâtissier sans pâte et au Soja

Ingrédients (pour 6 personnes)

1l de lait de **Soja**
8 œufs
180g de sucre en poudre
40g de maïzena
40g de farine
1càs d'extrait de vanille

Préchauffer votre four à 150°.

Dans un grand saladier, fouetter les œufs et le sucre en poudre.

Incorporer la farine et la maïzena.

Verser le lait de **Soja** et l'extrait de vanille. Mélanger.

Verser la pâte dans un moule à manquer, beurré et fariné (diamètre : 24cm).

Mettre au four pendant 45-50 minutes.

Laisser refroidir.