

PERENFLAN

NOV 2023

Makkelijk dessert.

Benodigdheden : voor **6** personen

| | | |
|-----|----|----------------------|
| 4 | st | Peren - conférence |
| 1 | el | Maïzena |
| 3 | dl | Melk |
| 4 | st | Eieren |
| 150 | gr | Kristalsuiker |
| 3 | dl | Room |
| 1 | el | Lichte rozijnen |
| 1 | el | Geschaafde amandelen |
| | | 1 springvorm |

Bereidingstijd: 50 minuten

Werkwijze :

Zet eerst alle ingrediënten klaar. 't Is patisserie ...

Verwarm de oven voor op **160 gr C**

Schil 6 peren, type conférence, snij in 4 en verwijder het klokhuis.

Roer 1 el maïzena glad met een beetje koude melk.

In een andere kom:

Klop 4 eieren los met 150 gram kristalsuiker en roer er dan het ma zenapapje door.

Nu volgt nog 3 dl melk en 3 dl room. Nog even goed mengen.

Dan mag dit mengsel in een springvorm.

Schik er dan de kwartjes peer mooi in rozetvorm op en bestrooi met nog 1 el lichte rozijnen en 1 el geschaafde amandelen.

Dit schuif je nu in de voorverwarmde oven en bak je de flan in 40 minuten goudbruin.

Smakelijkk eten.

=====