

Coco Flan

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Para el Caramelo

Azúcar: 200 gr

Agua: 3 cdas

Para el Flan

Azúcar: 60 g

Huevos: 6 Unidades

Leche: 585 cc

Leche Condensada: 585 g

Coco: 225 g

Dulce de leche:

Preparación de la Receta

- Comenzar la preparación con el caramelo
- Colocar 150 gr de azúcar en una sartén
- Remover con cuchara de madera para que no se queme
- Cuando ya casi está listo agregamos un poco más de azúcar y 3 cucharadas de agua
- Colocar en una budinera
- Precalentar el horno a 160 grados, en un bowl colocar 60 gramos de azúcar y 6 huevos y unir
- Agregar leche entera y leche condensada en iguales cantidades y al final coco rallado
- Llevar a horno a baño maría hasta que al moverlo quede firme
- Dejar entibiar y llevar a heladera

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/coco-flan>