elGourmet

# Flan de coco

Tiempo de preparación: 30 Min

## Ingredientes

### Chips de plátanos

**Plátanos verdes**: 2 Unidades
**Azucar**: 1 Taza
**Agua**: 1 Taza

### Decoración

**Flores comestibles**: A gusto
**Agua**: 1 Taza
**Azucar**: 1 Taza

### Flan

**Leche de coco**: 1 Taza
**Huevos**: 4 Unidades
**Leche Condensada**: 1 Latas
**Azucar**: 2 Tazas
**Agua**: 1 Taza

### Leche de coco

**Coco fresco**: 1 Unidad
**Agua Caliente**: 2 Tazas

## Preparación de la Receta

### Leche de coco

- Pele el coco y ralle la pulpa.

- En un bowl hidrate el coco rallado con el agua caliente y luego procese.
- Pase a través de un *tamiz* y pase el líquido obtenido a un bowl.
- Deje reposar y retire la parte grasa que se forma en la superficie.

## Flan

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo claro.
- Distribuya el caramelo en moldes individuales, hágalos girar hasta cubrir las paredes con caramelo y deje solidificar.
- Licue la leche condensada con los huevos, la leche de coco y esencia de vainilla.
- Vierta en los moldes con caramelo y tape con un papel aluminio.
- Cocine a baño María en el horno precalentado a 180º C durante 20 a 30 minutos aproximadamente.

## Decoración

- En una *cacerola* disponga el agua, el azúcar y lleve al fuego hasta obtener un caramelo claro.
- Vierta el caramelo sobre una superficie aceitada hasta formar 8 discos delgados.
- En los bordes coloque flores comestibles y deje enfriar.
- Tome porciones de caramelo con un tenedor y deje caer, sobre una superficie aceitada, formando hilos.
- Deje solidificar y desmolde.

## Chips de plátanos

- En una *cacerola* disponga el azúcar, el agua y lleve al fuego hasta obtener un *almíbar* liviano.
- Pele los plátanos y corte en láminas finas con la ayuda de una mandolina.
- Bañe las láminas de *plátano* por el *almíbar* y luego disponga sobre una lámina siliconada.
- Lleve al horno suave hasta que queden crocantes.

## Presentación

- En la base de un plato coloque un disco de caramelo, en el centro desmolde el flan y decore con los chips de *plátano* y los hilos de caramelo.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/flan-de-coco-3**