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