Flan de Coco con Salsa de Naranja



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Flan

Leche Condensada: 1 Lata
Yemas: 3 Unidades
Agua: 250 cc
Mantequilla pomada: c/n
Claras a nieve: 3 Unidades
Coco rallado: 100 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 cditas.
Mermelada de naranja: 2 cdas

Salsa

Mermelada de naranja: 6 cdas
Naranja, para su jugo y ralladura: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Flan

- En un bol, mezclar leche condensada, mermelada de naranjas, agua, esencia de vainilla, coco rallado y yemas de a una.
- Por último, incorporar las claras batidas a nieve con movimientos envolventes, en 2 tandas.
- Llevar a un molde flan acaremalado y untado con *mantequilla* pomada.
- Cocinar a baño maría en horno moderado por 75 minutos.
- Enfriar y desmoldar
- Servir con la salsa de naranjas tibia.

Salsa

- En una pequeña olla, calentar mermelada de **naranja**, *jugo* y ralladura de **naranja**.
- Dejar que rompa hervor y reservar.

Consulta la receta original en