Flan de dulce de leche

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Leche: 1 L
Azucar: Cantidad necesaria
Yemas: 3 Unidades
Dulce de leche: 200 grs.
Azucar: 150 grs.
Huevos: 9 Unidades
Agua: 1 cda.

Pralinée de almendras

Almendras: 100 g
Azucar: 100 grs.
Agua: 1 cda.

Tuilles de coco

Harina: 20 grs.
Claras: 3 Unidades
Azucar impalpable: 100 grs.
Coco rallado: 80 grs.
Manteca derretida: 70 g

Varios

Crema chantilly:

Preparación de la Receta

- Caliente la leche con el dulce de leche.
- En un bowl mezcle los huevos, las yemas y los 150 gramos de azúcar
- Cuando la leche rompa hervor añada poco a poco a la mezcla de huevos.
- Mezcle bien.
- En una olla coloque azúcar a derretir con el agua para lograr un caramelo claro.

- Coloque el caramelo en la base de flaneras individuales o de un molde para terrina
- Vuelque el flan y cubra con papel aluminio.
- Lleve al horno precalentado a 180° a cocinar a baño maría durante 40 minutos o hasta que la preparación cuaje
- Deje enfriar en la heladera

Tuilles de coco

- Mezcle las claras con azúcar impalpable, *harina*, coco y *manteca* derretida.
- Deje enfriar en la heladera durante 30 minutos.
- Sobre una placa para horno con una *plancha* de silicona, realice círculos y óvalos delgados.
- Cocine en un horno precalentado a 180° hasta *dorar*.
- Retire y deje enfriar

Praliné de almendras

- Realice un caramelo con el azúcar y el agua.
- Añada las almendras y coloque una capa fina sobre una mesada untada con aceite o una placa con una *plancha* de silicona.
- Deje enfriar y rompa con la ayuda de un palo de amasar

Presentación

- Sirva el flan bien frío con *crema* chantilly, decore con la tuilles de coco y el *praliné* de almendras.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/flan-de-dulce-de-leche