Flan de leche de coco



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 200 g
Coco rallado:
Huevos: 4 Unidades
Leche de coco para postres o edulcorada: 1 Lata

Preparación de la Receta

Para comenzar

llevamos una cacerola al fuego y vertemos medio vaso de agua y el az&uacute

- Car.
- Dejamos cocinar hasta que se forme caramelo sin que tome un *color* oscuro
- Retiramos del fuego y cubrimos el fondo de los moldes.
- Luego, batimos los huevos y la leche de coco en un bol hasta integrar bien.
- Precalentamos el horno a 180ºC.
- Vertemos la mezcla en los moldes acaramelados sin llenarlos completamente
- Horneamos al baño maría durante 20-25 minutos aproximadamente
- Dejamos enfriar en la heladera antes de desmoldarlos.
- Una vez que los hayamos desmoldado, los espolvoreamos con la ralladura de coco.
- Servimos.

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