

Flan de leche de coco

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 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 azúcar.
- 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 180°C.
- 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>