Postre Flan de Coco



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar: 40 Gramos
Yemas: 4 Unidades
Leche: 390 c.c.
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
Claras: 4 Unidades
Coco rallado: 150 Gramos
Leche Condensada: 390 Gramos

Caramelo

Agua: 100 c.c.
Azucar: 200 Gramos

Preparación de la Receta

Caramelo

- Poner agua y azúcar en una olla
- Cocinar sin remover hasta tener *color* dorado.
- Volcar en el molde y distribuir y reservar.

Flan

- Mezclar el contenido del envase de la leche condensada, medir con el mismo envase una medida de leche.
- Agregar las 4 yemas, la ralladura de *limón* y el coco rallado.
- Batir las claras a nieve con azúcar.
- Unir a la preparación de coco y colocar en el molde acaramelado.
- Hornear a 160° C en baño de maría por 50 minutos.
- Dejar enfriar varias horas en heladera antes de desmoldar.

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