

Receta de Flan Casero de Coco

15 Mayo 2015



Buenos días a tod@s, para hoy que celebramos el día de San Isidro os dejo la receta de este rico Flan de Coco, espero que os guste y lo preparéis para vuestra familia, resulta un postre exquisito para cualquier día de la semana. Feliz día de San Isidro y Felices Ferias!!

Ingredientes

- Huevos (cinco)
- Azúcar (dos tazas)
- Crema de coco (3/4 de taza)
- Leche entera (2 tazas y 1/4)
- Vainilla (una cucharadita)
- Sal (una pizca)
- Coco rallado (media taza)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 150°C
2. Preparar el caramelo con el azúcar y el agua y dejarlo al fuego hasta que tenga un color ámbar
3. En una cacerola al fuego, calentar la leche con la crema de coco
4. En un bol, batir los huevos, el azúcar y una pizca de sal, añadir poco a poco la mezcla de coco y leche y echar la vainilla
5. Poner el caramelo líquido en un molde y volcar la mezcla
6. Meter al horno al baño maría y mantener unos 50 minutos aproximadamente
7. Dejar reposar tapado en el frigorífico, mejor toda la noche
8. Desmoldar en una fuente y decorar con el coco rallado y.....buen provecho!!!