

**Creador:** Pepa cocina



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 4 huevos,
- 1 lata pequeña de leche condensada (llevan 370 gr.),
- ¼ de leche,
- 100 gr. de coco rallado
- y caramelo líquido

**Preparación:**

## Paso 1

Bate los huevos junto con la leche condensada y la leche. Añade luego el coco rallado y lo mezclas a lo anterior. Pon un poco de caramelo líquido en el fondo de la flanera o, si lo prefieres, en las flaneras pequeñas, y vierte en ellas la mezcla. Precalienta el horno y en su bandeja, coloca las flaneras. Las vamos a poner al baño María. Echa agua en esa bandeja del horno hasta que les llegue más o menos por la mitad. La temperatura, a 200° y durante 20-30 minutos, ya que depende del tamaño de las flaneras. Deja que se enfríe y suerte al volcarlo! \*En esta ocasión, he sustituido el caramelo líquido por sirope de fresa y sirope de chocolate.