Flan de coco

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Pepa cocina **Recetizador:** Isabel Lorenzo



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 200º 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.