HerZechef 👆



POSTRES · VEGETARIANO

Flan de coco cremoso

1h · 6 raciones · 363 kcal

Ingredientes

CARAMELO

- **1/2 taza** de azúcar
- Unas gotas de agua

FLAN

- **3** huevos
- **250 g** de leche condensada
- **400 ml** de leche de coco

POR RACIÓN

Proteínas	**7,8 g**
Grasas	**20 g**
Hidratos	**42 g**
Fibra	**0 g**

Elaboración

1. Preparar el caramelo en una sartén con el azúcar y un poquito de agua a fuego medio alto hasta que quede dorado
2. Cubrir la base del molde con el caramelo y reservarlo
3. En un bol mezclar los tres huevos, la leche condensada y la leche de coco
4. Batir un poco para que se integren todos los ingredientes
5. Rellenar el molde con la mezcla
6. Hornear a 180° durante una hora en una bandeja con dos dedos de agua y tapado con papel de aluminio
7. Dejar enfriar durante unas horas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de HerZechef 👆
cooknest.app/@locuraalgusto · Instagram @locuraalgusto