

# Flan de coco



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 10min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/flan-de-coco>

## Preparación

Hacer un caramelo con el azúcar, volcar en una flanera mediana y dejar enfriar. En un bol, mezclar enérgicamente, pero sin batir, la leche condensada junto con el agua (medida con la misma lata de la leche); los huevos; el coco y la esencia. Una vez bien integrado todo, volcar la mezcla en la flanera y hornear a baño María y temperatura moderada, por 40 minutos o hasta que al tocar la superficie esté resistente y firme. Retirar del horno, dejar enfriar y llevar a la helader por un par de horas. Servir con crema de leche si desea. Disfrute! Fuente: Revista Maru



## Ingredientes

- Para el caramelo: 200 gramo/s Azúcar
- Para el flan: 1 lata/s Leche condensada
- 1 lata/s Agua
- 5 Huevos
- 300 gramo/s Coco
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla

## Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Rápida, Familia, Visitas, Postre