



FLAN DE COCO FRESCO

Ingredientes:

- ¾ de taza de azúcar refinada
- 1 coco chico, fresco, pelado y picado en trozos pequeños
- 2 latas de leche condensada
- 1 taza de agua (250ml)
- 3 huevos
- Frutos rojos, para decorar

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. En una olla, calienta el azúcar hasta formar un caramelo, vierte un poco de éste en la base de flaneras o refractarios individuales deja enfriar y reserva.
2. Licúa el coco con la leche condensada, el agua y los huevos. Vierte la mezcla a las flaneras, tapa perfectamente con papel aluminio y hornea a baño María durante 60 minutos o hasta que al introducir un palillo de madera éste salga limpio. Deja enfriar por completo y refrigera durante 2 horas.
3. Ofrece decorando con los frutos rojos.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6