

# Flan de Coco Cubano

Toplam 60 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 45 dk

8 kişilik

Orta

~254 kcal

Açılış 2/10

Küba usulü hindistan cevizli flan, karamel tabanının üstünde pürüzsüz ve zengin bir doku taşır.

## Malzemeler

- 1 kutu Yoğunlaştırılmış süt
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 4 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Şeker

## Yapılış

- Şekeri tavada eritip koyu karamel yapın. Kalın taban yapın.
- Yoğunlaştırılmış süt, Hindistan cevizi sütü ve yumurtayı fazla köpürtmeden çirpin.
- Karışımı kullanarak karamelli kalın kökünü, yüzeyini düzleyin.
- Flanı 160°C fırında 45-50 dakika kontrollü biçimde pişirin.
- Coconut flan tamamen soğutup ters çevirin, dilimleyerek servis edin.

### PÜF NOKTASI

Flanı fırında 1 karın tamamen soğutun; sıcak çevrilirse yapışır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Karamel sosunu üstüne gezdirerek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Yumurta