

Flan de Coco

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~224 kcal

Açılış 2/10

Flan de coco, hindistan cevizli sütlü taban karamel ile pişirerek Küba mutfağında serin, ipeksi ve parlak bir tatlı ortaya çıkarır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 4 adet Yumurta
- 1 su bardağı Toz şeker

Yapılış

1. Şekerin yarısını karamel hazırlamak için kullanın.
2. Kalan malzemeyi çırpmak için kullanın.
3. Flan benmari usulü 35 dakika pişirip soğutun.

PÜF NOKTASI

Flan tamamen soğutmadan kalıptan çıkarılmamalıdır. düzgün yüzey alması için soğutun.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, yanında hindistan cevizi rendesi sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Yumurta