

Flan antillais au coco



Les ingrédients

3 œufs, 125 g de noix de coco, 400 g de lait concentré sucré, 400 ml de lait écrémé, Caramel

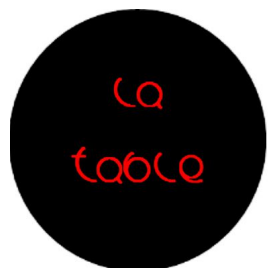
Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Verser le lait concentré sucré avec la même dose de lait écrémé.

Ajouter la noix de coco et mélanger le tout.

Monter les blancs en neige. Les mélanger délicatement avec la pâte.

Caraméliser le fond du moule.

Faire cuire au four au bain-marie à thermostat 7-8 pendant 45 minutes.



Flan koko



x 4



10 mn



10 mn

zzz 0 mn



Ingredienser

3 egg, 125 g kokos, 400 g sukret kondensert melk, 400 ml skummet melk, karamel

Skill eggeplommene fra eggehviten. Hell kondensert melk med den samme dose av skummet melk.

Legg kokos og bland godt.

Pisk eggehviten. bland forsiktig med deigen.

Caramelize bunnen av kjelen.

Stek i vannbad termostat på 7-8 i 45 minutter.