FLAN DE COCO
6 Porciones

Ingredientes:

· ¾ de taza de azúcar
· ½ taza de coco rallado
· 1 lata de leche evaporada
· 1 lata de leche condensada
· 6 huevos
· 3 cucharadas de esencia de coco

Procedimiento:

1. En una flanera haz un caramelo con el azúcar y cubre la base con este caramelo y las paredes de un molde para flan; espolvorea el coco y reserva.

2. Licua la leche evaporada con la leche condensada, los huevos y la esencia de coco. Vierte la preparación sobre el caramelo y cubre perfectamente el molde con papel aluminio.

3. Cuece en la olla express a baño María por 60 minutos a partir de que empiece a sonar la válvula. Retira del fuego, deja enfriar y desmolda.

4. Refrigera por 2 horas y desmolda. Ofrece

Tiempo de Preparación: 25 min.
Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****