

Flan de Coco

Description

A lovely Caribbean flavour in a fantastic pudding.This Coconut recipe is perfect for family suppers or easy entertaining. It’s a very impressive fruity dessert everyone can enjoy.

Flan de Coco or Coconut Pudding **(English version below)**

Ingredientes

Para el caramelo

- 3/4 de taza de azúcar.
- 1/4 taza de agua

Para el Flan

- 1 tarro de leche condensada.
- 1 taza de leche de coco.
- 4 yemas de huevo
- 4 huevos
- 100 gramos de coco disecado o fresco.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.

Preparación

Para el Caramelo

1. Coloque en un sarten bien limpio el azúcar y el agua y deje a fuego bajo y espere hasta que se derrita el azúcar y se oscurezca un poco.
2. Cuando el caramelo ya haya alcanzado el color deseado, verterlo inmediatamente en el molde resistente al calor donde se hará el flan.

Para el Flan

1. Pre-calentar el horno a 180 grados de temperatura.
2. Luego en un recipiente mediano batir los huevos y las 4 yemas muy bien.

3. Añadir la leche condensada, la leche de coco, el coco y la esencia de vainilla y mezclar hasta que todos los ingredientes queden bien incorporados.
4. Engrasar un molde o varios pequeños para hornear y luego poner la mezcla allí.
5. Hornear por 15 minutos aproximadamente al “baño maría”. (Es decir dentro de otra bandeja con agua).
6. Sacar del horno en una superficie segura y dejar enfriar un poco antes de servir.

Nota: Se puede servir con mas coco por encima

Coconut Pudding **(English version)**

Ingredients

For caramel

- 3/4 cup sugar.
- 1/4 cup water.

For the Flan

- 1 can of condensed milk.
- 1 cup coconut milk.
- 4 egg yolks
- 4 eggs
- 100 grams of dried or fresh coconut.
- 1 tablespoon vanilla essence.

Preparation

For the Caramel

1. the sugar and water in a very clean saucepan and leave over low heat. Wait until the sugar melts and gets bit golden brown .
2. When the caramel has already reached the desired colour, immediately pour it into the mold where heat resistance will make the flan.

For the Flan

1. Preheat oven to 180 degrees.
2. Then in a medium bowl beat eggs and 4 egg yolks well.
3. Add condensed milk, coconut milk, coconut and vanilla essence and mix until all ingredients are well incorporated.
4. Lightly grease a baking dish or several small ones and then put the mix there.
5. Bake for 15 minutes on a “bain marie” (That means inside of the other baking tray with water).
6. Remove from the oven onto a safe surface and let cool slightly before serving.

Note: Serve with more coconut on top