



Flan de coco

CON TUILES CROCANTES DE COCO

Ingredientes

Flan

- 800 cc de leche
- 200 cc de leche de coco
- 100 g de **coco rallado Chango**
- 8 huevos
- 4 yemas
- 250 g de **azúcar Chango Premium**
- 1 cucharada (de té) de esencia de vainilla

Caramelo para moldes

- 200 g de **azúcar Chango Premium**
- 100 cc de agua

Tejas de coco

- 140 g de **coco rallado Chango**
- 140 g de **azúcar Chango Premium**
- 2 huevos
- 1 cucharada (de café) de manteca
- Ralladura de ½ limón

Preparación

Flan

Calentar las leches con la vainilla e infusionar • Agregar la mitad del **azúcar Chango Premium**, el **coco rallado Chango** y llevar a hervor • Mezclar los huevos con las yemas y el resto del **azúcar Chango Premium** • Unir ambas preparaciones • Distribuir la preparación en moldes pequeños para flanes recubiertos con el caramelo • Colocar los moldes en una fuente alta para horno • Poner una hoja de papel en el fondo, luego los moldes y llenar con agua caliente hasta cubrir la mitad de los moldes (a hoja de papel evita que las flaneritas se muevan durante la cocción) • Hornear en horno suave (140°C) hasta que esté firme.

Caramelo para moldes

Colocar una cacerolita de fondo grueso sobre el fuego y agregar el **azúcar Chango Premium** de a poco y cocinar hasta que se funda • En el momento en el que el caramelo se formó, retirar del fuego y agregar el agua caliente con mucho cuidado • Disolver el caramelo en el agua • Volcar sobre la budinera y distribuir.

Tejas de coco

Mezclar todos los ingredientes • Enfriar para que el **coco rallado Chango** se hidrate • Tomar porciones con una cucharita • Darle forma de disco de 4 cm de diámetro sobre una placa enmantecada y enharinada o de silicona • Hornear a 170°C por algunos minutos hasta que se doren.

¡Tip!

• Se lo puede presentar con crema chantilly y un poco de dulce de leche.