

# Küba Coconut Lime Flan

Toplam 80 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

6 kişilik

Orta

~204 kcal

Açılış 2/10

Küba coconut lime flan, hindistan cevizi sütü ve lime ile yumuşak ve tropik bir flan tatlıdır.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 4 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Lime kabuğu rendesi

## Yapılışı

1. Şekeri kalıpta 6 dakika karamelleştirin ve tabana yayın.
2. Hindistan cevizi sütü, yumurta ve lime kabuğunu çirpin.
3. Karışımı süzün, lime kabuğu iri kalırsız flan yüzeyi pütürlenmesin.
4. Kalıba enmari tepsisine alın.
5. Flan 160°C fırında 30 dakika pişirin ve soğutup ters çevirin.
6. Kalıba çıkmadan önce kenarında ince bir çakla çevşetin.

### PÜF NOKTASI

Karameli yakmamak flan hafif tatlı dengesini korur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip üstüne lime kabuğu serpererek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Yumurta