Flan de Coco Cubano

Toplam 285 dk · Hazırlık 15 dk · Pişirme 51 dk · 8 kişilik · Orta · ~254 kcal · Açlık barı 2/10

Küba usulü hindistan cevizli flan, karamel taban üstünde pürüzsüz ve zengin bir doku taşır.

Malzemeler

- 1 kutu Yoğunlaştırılmış süt
- 1 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 4 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılışı

1. Yumurtaları hindistancevizi sütüyle nazikçe çırpın.
2. Şekeri 6 dakika karamelize edip kalıbın tabanına dökün.
3. Yoğunlaştırılmış sütü karışıma ekleyip süzün, pütür kalmasın.
4. Kalıbı sıcak su dolu tepsiye oturtun.
5. Fırını 180°C fırında 45 dakika benmaride pişirin.
6. Oda sıcaklığına inince buzdolabında 3 saat soğutun.
7. Kalıbı sıcak suya kısa dokundurup hindistancevizli flanı kırılmadan tabağa ters çevirin.

PÜF NOKTASI

Flanı fırından çıkarınca tamamen soğutun; sıcakken çevrilirse yapışır kırılır.

SERVIS ÖNERISI

Karamel sosunu üstüne gezdirerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt · Yumurta