

Flan pastelero de coco

Ingédients

- 60g de mantequilla pomada
- 90g de azúcar glas
- 30g de coco rallado
- 1 huevo
- 160g de harina T55
- 50g de maizena
- 200g de crema de coco
- 200g de crema líquida entera (puede reemplazarse por la misma cantidad de crema de coco)
- 400g de leche de coco
- 1 huevo
- 3 yemas de huevo
- 140g de azúcar
- 40g de maizena
- 20g de harina
- 85g de coco rallado
- 30g de mantequilla

Préparation

1. Nuevo flan pastelero hoy, ¡en versión coco!
2. Ya había hecho una versión choco-coco, aquí está su hermano menor no chocolatoso pero igual de goloso, al que incluso pueden añadir algunos zestes de lima si les tienta la combinación coco/lima.
3. Equipo : Batidor Rodillo de pastelería Placa perforada Círculo 18cm Ingredientes : Usé coco rallado Koro: código ILETAITUNGATEAU para un 5% de descuento en todo el sitio (no afiliado).
4. Tiempo de preparación: 40 minutos + 25 minutos de cocción + reposo Para un flan de 18cm de diámetro & 6cm de altura: Masa dulce de coco: de mantequilla pomada de azúcar glas de coco rallado 1 huevo de harina T55 de maizena Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar glas y luego el coco rallado.
5. Añadir el huevo, emulsionar y luego incorporar la harina y la maizena sin trabajar demasiado la masa.
6. Formar una bola, envolverla en film y ponerla en el refrigerador al menos 3 horas.
7. Luego, extender la masa hasta 2mm y forrar el círculo enmantecado y colocado sobre una placa cubierta con papel sulfurizado.
8. Volver a poner la masa en el refrigerador al menos 1 hora.
9. Crema de coco: de crema de coco de crema líquida entera (puede reemplazarse por la misma cantidad de crema de coco) de leche de coco 1 huevo 3 yemas de huevo de azúcar de maizena de harina de coco rallado de mantequilla Un poco de coco rallado para el acabado Calentar la crema líquida, la crema de coco y la leche de coco.
10. Mientras tanto, batir el huevo, las yemas y el azúcar y luego la maizena y la harina.
11. Verter el líquido caliente sobre los huevos, batir bien, luego volver a verter todo en la cacerola.
12. Espesar a fuego medio removiendo sin parar.
13. Luego, fuera del fuego, añadir la mantequilla cortada en trozos pequeños y luego el coco rallado.
14. Verter la crema sobre la masa dulce, y luego espolvorear con un poco de coco rallado.
15. Hornear en el horno precalentado a 180°C durante 25 minutos, luego dejar enfriar durante 2 horas antes de desmoldar.
16. Poner el flan en el refrigerador durante al menos 1 a 2 horas más antes de disfrutarlo.

