

Flan kelapa.

Ingrédients

- 60g mentega lunak
- 90g gula halus
- 30g kelapa bubuk
- 1 telur
- 160g tepung T55
- 50g maizena
- 200g krim kelapa
- 200g krim cair kental (bisa diganti dengan jumlah yang sama dengan krim kelapa)
- 400g susu kelapa
- 1 telur
- 3 kuning telur
- 140g gula
- 40g maizena
- 20g tepung
- 85g kelapa bubuk
- 30g mentega

Préparation

1. Puding kelapa panggang baru hari ini, dalam versi kelapa!
2. Saya sudah membuat versi choco-coco, inilah saudara kecilnya yang tidak mengandung cokelat tetapi sama menggodanya, Anda bahkan bisa menambahkan beberapa kulit jeruk nipis jika kombinasi kelapa/jeruk nipis menarik Anda!
3. Peralatan: Pengocok Gilingan kue Pelat berlubang Lingkaran 18cm Bahan-bahan: Saya menggunakan kelapa bubuk Koro: kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terafiliasi).
4. Waktu persiapan: 40 menit + 25 menit pemanggangan + pendinginan Untuk puding berdiameter 18cm & tinggi 6cm: Adonan kelapa manis: mentega lunak gula halus kelapa bubuk 1 telur tepung T55 maizena Campurkan mentega lunak dengan gula halus lalu kelapa bubuk.
5. Tambahkan telur, emulsi kemudian masukkan tepung dan maizena tanpa terlalu banyak mengaduk adonan.
6. Bentuk bola, bungkus dan masukkan ke dalam lemari es setidaknya selama 3 jam.
7. Kemudian, giling adonan hingga setebal 2mm lalu cetak dalam lingkaran yang sudah diolesi mentega dan diletakkan di atas loyang yang dilapisi kertas minyak.
8. Masukkan adonan kembali ke lemari es setidaknya selama 1 jam.
9. Krim kelapa: krim kelapa krim cair kental (bisa diganti dengan jumlah yang sama dengan krim kelapa) susu kelapa 1 telur 3 kuning telur gula maizena tepung kelapa bubuk mentega Sedikit kelapa bubuk untuk dekorasi Panaskan krim cair, krim kelapa, dan susu kelapa.
10. Sementara itu, kocok telur, kuning telur, dan gula lalu tambahkan maizena dan tepung.
11. Tuang cairan panas ke dalam telur, kocok dengan baik, lalu tuangkan kembali ke dalam panci.
12. Aduk terus pada api sedang hingga mengental.
13. Kemudian, angkat dari api, tambahkan mentega yang telah dipotong kecil-kecil kemudian kelapa bubuk.
14. Tuang krim ke atas adonan manis, lalu taburkan sedikit kelapa bubuk.
15. Panggang dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 menit, kemudian dinginkan selama 2 jam sebelum dilepaskan dari cetakan.
16. Letakkan puding di lemari es selama 1 hingga 2 jam lagi sebelum dinikmati!

