

Flan bounty (cioccolato e cocco)

Ingrédients

- 350g di panna liquida intera
- 300g di latte intero
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 80g di zucchero di canna
- 30g di maizena
- 30g di farina
- 150g di cioccolato Caraïbes (66% di cacao)
- 60g di cocco grattugiato
- 1 pasta a vostra scelta (frolla, dolce, sfoglia)

Préparation

1. Nuovo anno, nuova torta!
2. Questa volta vi propongo una versione bounty: cioccolato & cocco, una deliziosa combinazione. Come sempre per le torte, la ricetta è semplice, una crema pasticcera sulla pasta a vostra scelta, la parte più difficile è aspettare che la torta si raffreddi per gustarla!
3. Ho usato una pasta sfoglia, ma potete usare la pasta che preferite, molte ricette sono disponibili qui: [pasta sfoglia](#), [pasta dolce](#), [pasta frolla](#).
4. a seconda delle vostre preferenze.
5. Materiale: Mattanello Teglia perforata Cerchio 18cm Ingredienti : Ho usato la polvere di cocco di Koro: codice ILETAITUNGATEAU per un 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
6. Ho usato il cioccolato Caraïbes della Valrhona: codice ILETAITUNGATEAU per un 20% di sconto su tutto il sito (affiliato).
7. Tempo di preparazione: 20 minuti + preparazione della pasta + 35 minuti di cottura Per un flan di 18cm di diametro per 6cm di altezza: La crema cioccolato & cocco: di panna liquida intera di latte intero 1 uovo 3 tuorli d'uovo di zucchero di canna di maizena di farina di cioccolato Caraïbes (66% di cacao) di cocco grattugiato Riscaldare la panna e il latte.
8. Sbattete l'uovo, i tuorli con lo zucchero.
9. Aggiungete poi la farina e la maizena, sbattete nuovamente.
10. Versate la metà del liquido caldo sopra, mescolate bene e poi versate tutto nella casseruola.
11. Fate addensare a fuoco medio mescolando costantemente.
12. Quando la crema è pronta, versatela sul cioccolato.
13. Mescolate bene.
14. Aggiungete infine il cocco grattugiato.
15. Coprite la crema con della pellicola a contatto e lasciatela intiepidire.
16. Cottura: 1 pasta a vostra scelta (frolla, dolce, sfoglia) Della polvere di cocco Rivestite il vostro cerchio con della carta da forno, poi cospargetelo con del cocco.
17. Stendete la vostra pasta, cospargetela con la polvere di cocco premendo leggermente.
18. Foderate il vostro cerchio con la pasta, poi riempite con la crema.
19. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 35 minuti, poi lasciate raffreddare per diverse ore prima di sfornare e godervelo!

