

Flan di cocco

Ingrédients

- 60g di burro morbido
- 90g di zucchero a velo
- 30g di noce di cocco in polvere
- 1 uovo
- 160g di farina T55
- 50g di maizena
- 200g di crema di cocco
- 200g di panna liquida intera (possibile sostituirla con la stessa quantità di crema di cocco)
- 400g di latte di cocco
- 1 uovo
- 3 tuorli d'uovo
- 140g di zucchero
- 40g di maizena
- 20g di farina
- 85g di noce di cocco in polvere
- 30g di burro

Préparation

1. Nuovo flan pasticciera oggi, in versione cocco!
2. Avevo già realizzato una versione choco-coco, ecco il suo fratellino non cioccolatoso ma altrettanto goloso, al quale potete anche aggiungere qualche scorza di lime se la combinazione cocco/limone vi tenta!
3. Materiale: Frusta Mattarello Teglia forata Anello 18cm Ingredienti: Ho usato la noce di cocco in polvere Koro: codice ILETAITUNGATEAU per il 5% di sconto su tutto il sito (non affiliato).
4. Tempo di preparazione: 40 minuti + 25 minuti di cottura + riposo Per un flan di 18cm di diametro & 6cm di altezza: Pasta dolce al cocco: di burro morbido di zucchero a velo di noce di cocco in polvere 1 uovo di farina T55 di maizena Mescolate il burro morbido con lo zucchero a velo poi la noce di cocco in polvere.
5. Aggiungete l'uovo, emulsionate poi incorporate la farina e la maizena senza lavorare troppo la pasta.
6. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e mettetela in frigorifero almeno 3 ore.
7. Poi, stendete la pasta a 2mm e foderate il vostro anello imburrato posto su una teglia rivestita di carta forno.
8. Rimettete la pasta al fresco per almeno 1 ora.
9. Crema al cocco: di crema di cocco di panna liquida intera (possibile sostituirla con la stessa quantità di crema di cocco) di latte di cocco 1 uovo 3 tuorli d'uovo di zucchero di maizena di farina di noce di cocco in polvere di burro Un po' di noce di cocco in polvere per la finitura Fate scaldare la panna liquida, la crema di cocco e il latte di cocco.
10. Nel frattempo, sbattete l'uovo, i tuorli e lo zucchero poi la maizena e la farina.
11. Versate il liquido caldo sulle uova, sbattete bene, poi riversate tutto nella casseruola.
12. Fate addensare a fuoco medio mescolando senza sosta.
13. Poi, fuori dal fuoco, aggiungete il burro tagliato a pezzettini e poi la noce di cocco in polvere.
14. Versate la crema sulla pasta dolce, poi spolverate con un po' di noce di cocco in polvere.
15. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 25 minuti, poi lasciate raffreddare per 2 ore prima di sformare.
16. Mettete il flan in frigorifero per altri 1 o 2 ore minimo prima di gustarlo!

