

Flan de coco.

Ingrédients

- 60g de manteiga em pomada
- 90g de açúcar de confeitiro
- 30g de coco ralado
- 1 ovo
- 160g de farinha T55
- 50g de maizena
- 200g de creme de coco
- 200g de creme de leite integral (pode ser substituído pela mesma quantidade de creme de coco)
- 400g de leite de coco
- 1 ovo
- 3 gemas de ovos
- 140g de açúcar
- 40g de maizena
- 20g de farinha
- 85g de coco ralado
- 30g de manteiga

Préparation

1. Novo flan hoje, em versão coco!
2. Eu já havia feito uma versão choco-coco, aqui está seu irmãozinho sem chocolate, mas igualmente delicioso, ao qual você pode até adicionar algumas raspas de limão se a combinação coco/limão te atrai!
3. Material: Batedor Rolo de massa Placa perfurada Círculo 18cm Ingredientes: Eu usei o coco ralado Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 40 minutos + 25 minutos de cozimento + descanso Para um flan de 18cm de diâmetro & 6cm de altura: Massa doce de coco: de manteiga em pomada de açúcar de confeitiro de coco ralado 1 ovo de farinha T55 de maizena Misture a manteiga em pomada com o açúcar de confeitiro e, em seguida, o coco ralado.
5. Adicione o ovo, emulsione e depois incorpore a farinha e a maizena sem trabalhar muito a massa.
6. Forme uma bola, embrulhe em filme de cozinha e coloque na geladeira por pelo menos 3 horas.
7. Em seguida, estenda a massa até 2mm e forre o círculo untado colocado sobre uma placa coberta com papel manteiga.
8. Coloque a massa na geladeira por pelo menos 1 hora.
9. Creme de coco: de creme de coco de creme de leite integral (pode ser substituído pela mesma quantidade de creme de coco) de leite de coco 1 ovo emas de ovos de açúcar de maizena de farinha de coco ralado de manteiga Um pouco de coco ralado para acabamento Aqueça o creme de leite, o creme de coco e o leite de coco.
10. Enquanto isso, bata o ovo, as gemas e o açúcar, depois a maizena e a farinha.
11. Despeje o líquido quente sobre os ovos, bata bem e depois coloque tudo de volta na panela.
12. Engrosse em fogo médio, mexendo sem parar.
13. Em seguida, fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e depois o coco ralado.
14. Despeje o creme sobre a massa doce e depois polvilhe com um pouco de coco ralado.
15. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 25 minutos, depois deixe esfriar por 2 horas antes de desenformar.

16. Coloque o flan na geladeira por mais 1 a 2 horas no mínimo antes de se deliciar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com