

Kokospaj.

Ingrédients

- 60g mjukat smör
- 90g florsocker
- 30g riven kokos
- 1 ägg
- 160g T55 mjöl
- 50g majsstärkelse
- 200g kokoskräm
- 200g grädde (kan ersättas med samma mängd kokoskräm)
- 400g kokosmjölk
- 1 ägg
- 3 äggulor
- 140g socker
- 40g majsstärkelse
- 20g mjöl
- 85g riven kokos
- 30g smör

Préparation

1. Nytt bakat flan idag, i kokosversion!
2. Jag hade redan gjort en choco-kokos version, här är dess lilla bror utan choklad men lika läcker, till vilken du till och med kan lägga till lite lime zest om kombinationen kokos/lime lockar dig!
3. Utrustning: Visp Kavel Perforerad plåt Ring 18cm Ingredienser: Jag använde Koro riven kokos: kod ILETAITUNGATEAU för 5% rabatt på hela sidan (inte ansluten).
4. Förberedelsestid: 40 minuter + 25 minuter gräddning + vila För en paj med 18 cm diameter & 6 cm höjd: Kokossmördeg: mjukat smör florsocker riven kokos 1 ägg T55 mjöl majsstärkelse Blanda det mjuka smöret med florsockret och sedan den rivna kokosen.
5. Tillsätt ägget, emulgera och inkorporera sedan mjölet och majsstärkelsen utan att arbeta degen för mycket.
6. Forma en boll, slå in den i plastfolie och ställ i kylskåpet minst 3 timmar.
7. Kavla sedan ut degen till 2 mm och klä din smord ring placerad på en plåt täckt med bakplåtspapper.
8. Ställ degen i kylskåpet i minst 1 timme.
9. Kokoskräm: kokoskräm grädde (kan ersättas med samma mängd kokoskräm) kokosmjölk 1 ägg 3 äggulor socker majsstärkelse mjöl riven kokos smör Lite riven kokos för garnering Värm upp grädden, kokoskrämen och kokosmjölken.
10. Vispa ägget, äggulorna, sockret, sedan majsstärkelsen och mjölet samtidigt.
11. Häll den varma vätskan över äggen, vispa väl, och häll sedan tillbaka allt i kastrullen.
12. Tjockna på medelvärm, medan du blandar hela tiden.
13. När du är klar, tillsätt smöret skuret i små bitar och sedan den rivna kokosen.
14. Häll krämen på smördegen, och strö över lite riven kokos.
15. Sätt i ugnen, förvärm till 180°C i 25 minuter, låt sedan svalna i 2 timmar innan du tar bort formen.
16. Ställ flanen i kylskåpet i ytterligare 1 till 2 timmar innan det är dags att njuta!