



Flan de piña y coco

Descripción

default watermark



Una receta muy sencilla de hacer y con un sabor Â«tropicalÂ».

Otras recetas similares: [Flan de chocolate y leche condensada](#) , [Tarta flan de manzana](#) , [Flan cremoso de ricotta](#) , [Flan dos chocolates sin horno](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

Del flan.

- 300 gr de pulpa de piña en su jugo.
- 370 gr de leche condensada, un bote pequeño.
- 80 gr de coco rallado.
- 5 huevos talla L.
- 250 ml de leche
- 250 ml del jugo de la piña.

Del caramelo.

Puede ser comprado, en cuyo caso pondremos la cantidad a nuestro gusto.

- 50 gr de azúcar.
- 100 ml de agua.
- Unas gotas de zumo de limón.

Preparación:

Del caramelo.

Escogemos el molde rectangular, tipo pudín o moldes individuales. Forramos a lo largo (y que sobre en los bordes) con papel de hornear.



En una sartén antiadherente echamos los ingredientes del caramelo, ponemos a fuego medio hasta obtener un caramelo tostado. Repartimos sobre el molde/moldes elegido y reservamos.

Del flan.

En un cazo hervimos la leche con el coco y dejamos infusionar media hora mientras se va templando. Podemos colar el resultado o dejar el coco si no nos importa encontrarlo en el flan, reservamos. Ponemos todos los ingredientes: Piña, leche infusionada con el coco, huevos y leche condensada, batimos con la batidora hasta que quede todo ligado. Procuramos batir bien con el fin de triturar toda la fibra de la piña.

•





Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo.

Vertemos sobre el molde caramelizado, ponemos en otro recipiente más grande con agua e introducimos en el horno a cocer a baño MarÃa, a 160Â°C calor arriba y abajo, durante 40 minutos. Si lo pinchamos con un palito de brocheta y sale sucio, dejamos hornear hasta que estÃ© cocido.



Sacamos del horno, dejamos enfriar e introducimos en la nevera tapado con film transparente hasta el momento de servir en que desmoldaremos.

Consejo: Se puede hacer con piñata natural (en cuyo caso pondremos 500 ml de leche). Me gusta hacerlo de víspera para que quede bien cuajado. Si se tuesta demasiado la superficie del flan, tapamos con papel de aluminio y seguimos con el horneado. Ya sabemos que cada horno es un mundo, con lo cual el tiempo de cocci3n es orientativo. **Si hacemos el flan con piñata en alm3bar, tendremos cuidado con la cantidad de**

azÃ°car que aÃ±adimos.

SÃ­guenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

MÃ¡ndanos tus recetas, opiniones, sugerenciasâ! a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscrÃ­bete pinchando en Â«SuscribirÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

CategorÃ­a

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres

Fecha de creaciÃ³n

enero 29, 2021

Autor

admin

default watermark