

FLAN DE LECHE CONDENSADA Y COCO

INGREDIENTES

1 bote de leche condensada

El mismo bote de leche entera

4 huevos

60 g de coco rallado

PREPARACIÓN:

Caramelizar un molde que quepa en el varoma

Poner todos los ingredientes y mezclar 15 segundos a velocidad 3

Poner la mezcla en el molde y meterlo en el varoma cubierto con papel Albal y papel de cocina.

Poner el agua en el vaso y programar 5 minutos a temperatura varoma velocidad 2. Colocar el varoma y programar 30 minutos a temperatura varoma velocidad dos . Añadirle unos minutos mas si lo vemos blando.

También lo podemos hacer en el horno a baño maría a temperatura 180 ° poniendo un recipiente con agua debajo de la flanera. Dejarlo unos 30-45 min.(para los que no tienen varoma, o los que os guste más la consistencia del horno)

A mi particularmente me gusta más como queda en el horno. Queda más compacto que en el varoma, pero eso depende de vuestros gustos, si os gusta el flan mas blandito, en el varoma queda muy bien.