

Flan de coco



Ingredientes:

400 ml de leche de almendras
3 huevos Coco rallado
1 cucharada de esencia de vainilla
2 gr de Stevia
50 gr de azúcar moreno
2 cucharadas de agua

Preparación:

1. Empezamos este flan preparando el caramelo. En una sartén antiadherente pondremos el azúcar moreno con las dos cucharadas de agua. Esperaremos que se forme el caramelo calentando la mezcla. Lo pondremos directamente en el molde.
2. Batimos los huevos con el edulcorante. Iremos añadiendo poco a poco la leche con la vainilla y el coco.
3. Colocamos esta mezcla en los moldes y hornearemos unos 45 minutos a 180° hasta que tengamos listo nuestro flan de coco.