

Flan de coco au caramel de ma maman

Ingrédients

4 oeufs

1 boîte de lait concentré, sucré (397 g)

125 g de noix de coco râpée

½ boîte de lait entier

Caramel liquide

Déroulement

Dans un saladier, battre en omelette les œufs.

Ajoutez la boîte de lait concentré et 1 boîte 1/2 de lait entier.

Bien mélanger l'ensemble. Ajouter la noix de coco râpée.

Verser la préparation dans un moule caramélisé et cuire au bain-marie four chaud (th.6/ 180°C) pendant 30 minutes. Démouler à froid.