



# Flan de coco con salsa frambuesa

8 raciones



Nivel fácil

hasta 40 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

cazo  
varillas manuales  
molde grande y alargado de flan (de 1L)

### Para el flan:

2 sobres de Preparado para Flan clásico Mandarin  
1 paquete de Coco Rallado Dr.Oetker  
1 litro de leche  
12 cucharadas soperas de leche condensada

### Para el caramelo líquido:

4 cucharadas soperas de azúcar  
1 cucharada soperas de agua

### Para la salsa de frambuesa:

200 g frambuesas  
2 cucharadas soperas de azúcar  
1 cucharada soperas de zumo de limón

## Preparación del caramelo líquido:

- 1 En un cazo, verter el azúcar (4 cucharadas soperas) con el agua (1 cucharada soperas).
- 2 Cocinar a fuego lento durante 1-2 minutos hasta obtener un caramelo rubio.
- 3 Repartir el caramelo uniformemente en los 8 moldes.

## Preparación del flan:

- 4 En una taza, disolver los sobres de preparado para flan clásico con un poco de leche y la leche condensada.
- 5 En un cazo, llevar el resto de la leche a ebullición y añadir la mezcla de flan, removiendo sin cesar hasta que vuelva a hervir.
- 6 Retirar el cazo del fuego, añadir el coco y mezclar bien. Verter el flan en los moldes.





- 7 Dejar reposar en la nevera durante aprox. 2 horas.
- 8 Triturar las frambuesas con el zumo de limón y el azúcar en un cazo. Reservar algunas frambuesas para la decoración.

### Decoración de la salsa de frambuesa:

- 9 Desmoldar los flanes pasando un cuchillo por los laterales y dejando caer sobre un plato de servir.
- 10 Servir la salsa aparte en una salsera y decorar los flanes con alguna frambuesa fresca.

### Extra:

Las 12 cucharadas soperas de leche condensada se pueden sustituir por 60 g de azúcar.

