



Flan de Vainilla y Coco

6 raciones



Nivel medio

hasta 15 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

Un Cuenco
varillas manuales
cazo
Molde redondo de 20cm Ø
Tamiz

Para el Flan:

300 ml leche
300 ml leche de coco
1 vaina de Vainilla de
Madagascar Dr.Oetker
60 g azúcar
3 yemas de huevo
3 huevos

Para el Caramelo:

100 g azúcar
200 ml agua

Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 150°C con ventilación arriba y abajo.

Para hacer el caramelo:

- 2 Colocar el azúcar y el agua para el caramelo en un cazo y llevar a fuego bajo sin remover.
- 3 Controlar que el azúcar se está disolviendo, para esto se puede menear el cazo suavemente de tanto en tanto y mojar los bordes con un pincel húmedo para evitar que el azúcar se cristalice.
- 4 Cocinar hasta obtener un caramelo color ámbar y verter el caramelo sobre el molde preparado. Tener cuidado al hacer esto porque el caramelo estará extremadamente caliente y si el molde está muy frío o tiene restos de agua el caramelo puede saltar y quemarnos.
- 5 Rápidamente menear el molde con la ayuda de un trapo porque estará caliente. Moverlo hasta que el caramelo cubra toda la base. Dejar enfriar y reservar.





Para hacer la mezcla:

- 6 Colocar las dos leches y la mitad del azúcar en un cazo.
- 7 Abrir la vaina de vainilla por la mitad de manera longitudinal, raspar las semillas con un cuchillo y colocar en el cazo.
- 8 Calentar todo a fuego lento hasta que el azúcar se disuelva pero la leche no debe hervir. Apagar el fuego y dejar reposar 10'.
- 9 Mientras está reposando, mezclar los huevos, las yemas y el resto del azúcar con varillas manuales.
- 10 Verter la leche caliente sobre los huevos poco a poco, sin dejar de mezclar.

Para el Horneado:

- 11 Pasar la mezcla del flan por un tamiz para evitar restos de huevo sin mezclar y descartar la vaina de vainilla.
- 12 Verter la mezcla en el molde preparado y colocar dentro de una bandeja profunda para horno con papel de cocina en la base, para evitar que el molde se mueva.
- 13 Llenar la bandeja con agua caliente y llevar al horno precalentado.
- 14 Hornear durante 60' y retirar. El flan estará listo cuando al moverlo aún esté tembloroso por el medio pero ya no se vea líquido.
- 15 Dejar enfriar media hora a temperatura ambiente y luego enfriar en nevera por completo, al menos 2 horas.

Para desmoldar el flan:

- 16 Preparar el plato donde serviremos el flan, éste debe tener bordes ya que el flan tendrá mucho caramelo.
- 17 Pasar un cuchillo o una espátula por el borde de flan para ayudarle a despegarse y mover un poco para comprobar que el flan ya está suelto del molde.





18 Colocar el plato encima del molde y presionando firmemente darle la vuelta rápido de un sólo movimiento.

19 Retirar el molde con cuidado y servir.

