



Flan coco

Ingredients

80g de sucre
50g de maïzena
110g de noix de coco râpée
700g de lait de coco
du caramel liquide

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C avec le lèche frites rempli à moitié d'eau

Napper le fond du moule à cake de caramel et mettre de côté.

Dans un saladier mélanger le sucre, la maïzena et la coco râpée

Ajouter le lait de coco et mélanger

Verser la préparation dans le moule à cake

Enfourner pour 1h

Laisser refroidir et mettre au frais au moins 4h avant de démouler

Déguster bien frais

ASTUCE

Pour un dessert complètement healthy, vous pouvez remplacer le sucre par 60g sirop d'agave