

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

Prchauffer le four 180C avec le lche frites rempli moiti d'eau

Napper le fond du moule cake de caramelet mettre de ct.

Dans un saladier mlanger le sucre, la mazena et la coco rpe

Ajouter le lait de coco et mlanger

Verser la prparation dans le moule cake

Enfourner pour 1h

Laisserrefroidir et mettre au frais au moins 4h avant de dmouler

Dguster bien frais

ASTUCE

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

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr