



FLAN DE COCO Y QUESO

 Porciones: 16  Tiempo de preparación 90 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 8 huevos grandes
- 340 g de queso doble crema La Villita
- 400 gramos de leche condensada
- 480 gramos de crema de coco
- 400 ml de leche de coco
- 400 gramos de leche evaporada
- 1 cucharada de ron sabor coco
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hoy vamos a preparar un postre de coco. ¿A poco no es un fruto muy, muy rico?<o:p>
</o:p>

Precaentamos el horno a 175 °C. Ahora, calentamos el azúcar a fuego medio con un movimiento constante (les recomiendo utilizar una cuchara de madera). Ya que se haya derretido y tomado un color dorado, vertemos el caramelo en un molde de 20 a 25 centímetros de diámetro y lo esparcimos, cubriendo el fondo y los lados. El caramelo se endurecerá conforme se enfríe.<o:p>
</o:p>

Colocamos los huevos, el queso y la leche condensada en la licuadora y mezclamos a velocidad alta, hasta tener una mezcla cremosa y homogénea. Reservamos. Ahora colocamos la crema de coco, la leche de coco, la leche evaporada, el ron y la vainilla en la licuadora y también unimos los ingredientes. Esta mezcla la incorporamos a la primera que reservamos y todo lo colocamos en el molde con caramelo. <o:p></o:p>

Ponemos el flan a baño María hasta que haya cuajado (aproximadamente 1 hora), lo dejamos enfriar y refrigeramos hasta el momento de servir.<o:p></o:p>

Si quieren que su postre tenga una presentación linda, amigas, les recomiendo lo coloquen al centro de un platón, viertan el caramelo del molde encima y espolvoreen coco rallado. Con este postre sorprenderán a toda la familia.<o:p></o:p>