

FLAN DE COCO CON SALSA DE MARACUYA

INGREDIENTES:

1 lata de leche condensada de 400 g
2 latas de leche de coco Best Choice de 400 g
5 huevos

INGREDIENTES PARA SALSA DE MARACUYA

2 maracuyas o una bolsa de concentrado de maracuya congelado sin azúcar
½ taza agua
1 taza azúcar

DIRECCIONES:

Bata todo en la licuadora. Caramelice un molde para flan con 2 cucharadas de azúcar y una de agua. Vierta la mezcla, cúbralo con papel de aluminio y lleve al horno en baño María por 1 hora, o hasta que cuaje. Deje enfriar antes de desmoldarlo.

Para la salsa, caliente el agua con el azúcar a fuego medio. Cuando se disuelve el azúcar, cocínelo por 3 minutos más. Agregue el jugo de los maracuyas (sin las semillas) o el concentrado, revolviendo por mas o menos 8 minutos o hasta que empiece a engrosar. Remuévalo del fuego. Déjalo que se enfríe y agregue las semillas si está utilizando la fruta. Póngalo en la nevera y después cubra el flan.

