Flan de Coco

Tiempo activo	Tiempo total	Porciones
20 minutos	2 horas, 15 minutos	8

Ingredientes

- 1 ½ tazas de azúcar granulada, divididas
- ¼ de taza de agua (más si es necesario)
- ¼ cucharadita de sal kosher, dividida
- 1 taza de crema para batir
- 1 taza de leche de coco enlatada
- ½ cucharadita de extracto de vainilla
- ½ cucharadita de extracto de coco
- 5 huevos grandes, divididos

Pasos

1. Precalienta el horno a 325°F. Pon a hervir una olla grande con agua. Bate 1 taza de azúcar y 1/4 de taza de agua en una olla pequeña hasta que se mezclen. Calienta a fuego medio durante 10 a 12 minutos, moviendo la olla de vez en cuando (sin remover), hasta que se disuelva el azúcar y se forme un sirope ámbar. Espolvorea con 1/8 de cucharadita de sal, vierte la salsa de caramelo en una fuente redonda de 9 pulgadas y reserva.
2. Mezcla en una olla mediana: la crema para batir, la leche de coco, el extracto de vainilla, el extracto de coco y el ⅛ de cucharadita de sal restante hasta que se mezclen; ponlo a fuego medio. Separa 2 huevos para las yemas (reserva las claras para otro uso). Bate las yemas con los 3 huevos restantes y ½ taza de azúcar en otro tazón grande hasta que estén suaves y combinados. Bate (atempera) la mezcla de crema caliente lentamente en la mezcla de huevo, ¼ de taza cada vez, hasta que esté mezclada y suave.
3. Coloca una fuente de horno grande sobre la rejilla del horno; coloca un tazón con la salsa de caramelo en la fuente, luego cuela la mezcla de natillas en el tazón sobre el caramelo. Vierte agua hirviendo en la fuente, hasta la mitad de los lados. Hornéala de 35 a 45 minutos, hasta que las natillas estén bien cuajadas y alcancen 160°F (el centro aún se sacudirá ligeramente). Retira el tazón de la fuente y enfría 1 hora (o toda la noche). 4. Pasa un cuchillo de pelar por los bordes del flan para aflojarlo; vuelca el tazón en un plato para servir. Córtalo y sírvelo.

Información nutricional

Cantidad por ración de ⅛ de receta: Calorías 350, Grasa total 20g, Grasa saturada 13g, Grasa trans 0g, Col 155mg, Sodio 95mg, Carbohidratos 40g, Fibra 0g, Azúcares totales 39g (incl. 38g de azúcares añadidos), Proteínas 4g, Vit D 6%, Calc 4%, Hierro 6%, Potas 2%