



Flan di cocco

Ingredienti per 6 persone

180 g	Zucchero bianco
n° 2	Tazze sciroppo di cocco
n° 3	Uova
q.b.	Polpa di cocco grattugiata

Preparazione

1. Mettere al fuoco 90 g di zucchero per fare il caramello e bagnare con questo uno stampo.
2. Sbattere le uova leggermente, aggiungere lo sciroppo e mescolare.
3. Versare nello stampo e infornare a bagnomaria a 190 °C per circa 1 ora e mezza.
4. Sfornare, aspettare qualche minuto e poi sfornarlo sul piatto.
5. Guarnire con un po' di polpa di cocco grattugiata (facoltativo)

