

Flan à la noix de coco au magimix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 30 min	Durée : 32 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 5	Etapes : 6	Astuces : 16	

Ingrédients

400G de lait concentré sucré
400G de lait 1/2 écrémé
100G de caramel
100G de noix de coco râpée
3 oeufs

Etapes

Pour préparer une recette facile et rapide d'un délicieux dessert caramélisé thermomix:

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Mettre les oeufs, le lait concentré sucré, le lait 1/2 écrémé, la noix de coco râpée dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur la vitesse 4.

Â»

Verser le caramel dans le fond de votre moule à cake, puis ajouter votre préparation par dessus.

Â»

Déposer un grand plat d'eau dans votre four et y mettre le moule à cake avec votre préparation au milieu de celui-ci.

Â»

Cuire au bain-marie dans votre four pendant + ou - 30 minutes.

Â»

A la fin de la cuisson, laisser votre flan dans le moule et laisser refroidir cette recette flan coco facile au réfrigérateur.

A déguster frais dès la sortie du frigo. Vous allez, sans aucun doute, vous régalez avec ce dessert thermomix bien parfumé à la coco. C'est un délice. Miam

Vous pouvez l'agrémenter d'une gousse de vanille fendue et grattée, d'un zeste de citron ou citron vert rapé. Cela vous permettra de vous croire sous le soleil antillais :)