

Flan de piña colada

TIEMPO: 1 HORA Y 40 MINUTOS
PORCIONES: 10



INGREDIENTES:

- 200 gr de piña picada en cuadritos
- 300 gr de azúcar refinada
- 200 ml de leche condensada

-
- 200 ml de leche evaporada
 - 150 ml de crema de coco
 - 6 huevos



Preparación

Horno precalentado a 180 °C.

Vertir el azúcar en una flanera y calentar sobre el fuego para que se derrita y se forme el caramelo; mover el molde para cubrir la superficie y las paredes.

Licuar la leche condensada con la leche evaporada, la piña, la crema de coco y los huevos. Vertir la preparación en la flanera y tapar con papel aluminio sellando las orillas.

Colocar en un recipiente y cocinar a baño maría en el horno a 180 °C durante 1 hora y media.

Retirar del fuego y dejar enfriar por completo; desmoldar y servir.

