

FLAN DE BAYLEYS Y TOFFE



INGREDIENTES

100 g azúcar
100 g nata líquida
8 huevos
1 litro leche
150 g azúcar
50 g Bayleys

MERENGUE DE COCO

6 claras de huevo
300 g azúcar glace
Zumo y ralladura de 1 lima
30 g coco rallado seco
150 g coco fresco en trozo
Sal

MODO DE HACERLO

Hacer un caramelo con el azúcar y un poco de agua hasta conseguir un color clarito.

Añadir la nata, cocer todo junto y remover hasta formar una toffe espeso. Reservar y templar.

Rellenar unos vasitos aptos para el horno.

Mezclar la leche con los huevos, el azúcar y el Bayleys, terminar de rellenar los vasitos.

Colocar los vasitos en el horno a vapor y cocer a 95° con 100% humedad hasta que estén cuajados.

MERENGUE DE COCO

Montar las claras a potencia media hasta que estén a punto de nieve. Añadir poco a poco el azúcar glase y una pizca de sal y seguir batiendo a potencia máxima hasta conseguir un merengue liso y brillante. Añadir el zumo de lima y el coco rallado. Sobre la bandeja de horno hacer discos de merengue o dar otras formas. Espolvorear por encima la ralladura de lima. Con un pelador hacer lascas de coco fresco y espolvorear sobre el merengue. Hornear a 150° hasta que estén crujientes por fuera, pero con el interior blando.

VARIANTES

El flan se puede hacer con otros aromatizantes y licores, como naranja, de coco, de agua de azahar. Presentar con galletas de coco o tejas.

CONSERVACIÓN

El flan se conserva 4-5 días en la nevera. El merengue hay que guardarlo en una caja metálica. Si se humedecen volver a poner en el horno.