

FLAN DE COCO CON SIROPE DE PISTACHO



INGREDIENTES

300 g leche de coco
50 g maizena
200 g nata líquida
1 lata leche condensada pequeña
4 huevos
120 g coco rallado
SIROPE DE PISTACHOS:
50 g pistachos
50 g almendra laminada
50 g licor de coco
100 g azúcar integral
50 g agua
1 palo de lemon glas

TEJAS DE COCO Y CARDAMOMO:

150 g coco rallado
150 g azúcar glas
2 huevos
30 g mantequilla pomada
8-10 semillas cardamomo
Licor de coco (opcional)
sal

FLAN DE COCO CON SIROPE DE PISTACHO

MODO DE HACERLO

Mezclar la leche de coco con la maicena. Incorporar la nata líquida, la leche condensada y los huevos. Mezclar bien. Al final, añadir el coco rallado.

Rellenar un molde de flan y cuajar en el horno al baño María a 180° durante unos 30 minutos. Si hiciera falta, cubrir al final con un papel de aluminio.

Retirar del horno, enfriar unas 2 horas y desmoldar.

SIROPE DE PISTACHO:

En una sartén sin nada de grasa, tostar los pistachos previamente triturados junto con la almendra laminada.

Hacer un caramelo con el azúcar y el agua, añadir el licor de coco y el palo de limón glas. Reducir a fuego suave hasta que se evapore el alcohol y tome cuerpo. Retirar el tallo de limón glas e incorporar los frutos secos.

TEJAS DE COCO Y CARDAMOMO:

Extraer la semilla del cardamomo y triturar bien con la ayuda de un mortero. Mezclar junto con el coco, el azúcar glas y una pizca de sal. En un cuenco grande batir los huevos y añadir la mezcla anterior. Incorporar la mantequilla en pomada y mezclar hasta obtener una mezcla homogénea. Se recomienda dejar en la nevera unas 3-4 horas para conseguir una mejor consistencia.

Retirar del frío, formar unas bolitas pequeñas de igual tamaño entre sí, aplanar sobre un papel antiadherente hasta que queden bien finitas. Hornear a 175° durante unos 12 minutos hasta que los bordes se hayan tostado ligeramente. Retirar del horno y dar forma de teja u otras formas deseadas.

VARIANTES:

Sustituir el coco por otros frutos como avellanas, nueces, almendras. También la leche puede ser de otros sabores, avena, almendras, horchata, de arroz. Saborizar con té, cacao, ralladura de naranja.

Sustituir la leche condensada por leche desnatada y añadir azúcar o sacarina, sveltia, para conseguir un bizcoflan más ligero.

Se le puede añadir un poco de caramelo al fondo del molde.

Sustituir el sirope por una salsa de tofe, crema inglesa con sabores de naranja, ron, amaretto.

FLAN DE COCO CON SIROPE DE PISTACHO

CONSERVACIÓN:

El bizcoflan se conserva una semana en la nevera dentro del molde y cubierto con film y no conviene congelar. El sirope conviene antes de los 3 meses. Las tejas se conservan en un recipiente hermético.