



Flan de coco

Se baten bien los 8 huevos con una varilla.

Se añade la lata de 1 litro de leche condensada. Con la medida de esta lata se pone leche entera. Se sigue batiendo y a continuación se añade 100 g de coco (ralladura).

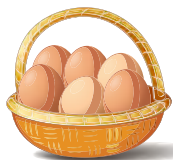
En el molde del flan y al fondo se pone caramelo líquido.

Sobre el molde se vuelca la masa de huevo, leche condensada, leche y coco.

Durante 45 minutos y a 180°C se pone el molde en el horno, en la bandeja de abajo. También se puede hacer al baño María durante 1 hora y media.

Para saber que está hecho se introduce un cuchillo o un palito y si sale limpio es que está hecho.

Ingredientes (para 6 personas):



· 8 huevos



· 1 l de leche condensada



· 1 l de leche entera



· 100 g de coco (ralladura de coco)



· Caramelo líquido

El flan es un plato que es influencia de los postres europeos. Se puede hacer con **leche de cabra** y tradicionalmente así se hacía en las zonas rurales.

Así es costumbre en muchos de estos espacios rurales que las mujeres se regalen **queques, flanes, bollitos de anís, tortillas de calabaza o de carnaval**, entre otros dulces.

"La repostería en los barrios rurales es como una tarjeta de bienvenida a los que llegan"

"Se ha empleado siempre para compartir y agradecer entre vecinos y vecinas"

Elaboración del plato:
Paqui Sánchez Rodríguez.
Vecinos/as de Tasarte.

