

Rendimento: 1 flan



Ingredientes

- 1 vidro (200 ml) de leite de coco
- 1 ½ xícara (chá) de leite
- 3 gemas peneiradas
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 4 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de **Açúcar Refinado Alto Alegre** para caramelizar

Modo de Preparo

Caramelizar uma forma: Colocar 1 xícara de **Açúcar Refinado Alto Alegre** dentro de uma forma redonda com furo (pequena) e levar ao fogo. Espalhar, com o auxílio de uma colher, o caramelo formado por toda a forma. Reserve. Preparo do Flan: Bater na batedeira o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com as gemas até formar uma gemada clara, misturar os outros ingredientes e levar ao fogo em uma panela, mexendo sempre até engrossar. Despejar na forma (caramelizada anteriormente e levar a geladeira por aproximadamente 6 horas. Desenformar sobre um prato e servir.

Tempo de preparo: 40 minutos (espera de 6 horas).