

FLAN NOIX DE COCO AU COOKEO



Ingrédients :

397 g de lait concentré sucré

397 g de lait

4 œufs

1 cuillère de mazeina

100 g de noix de coco

Caramel liquide

200 ml d'eau

(80 g de sucre facultatif)

Préparation :

Dans un saladier, mélangez le lait concentré avec le lait, la mazeina, la noix de coco et les œufs.

Mettez 200 ml d'eau dans la cuve, puis placer dans le panier vapeur, mettez le moule dans celui-ci.

Mode manuel puis sous pression 15 min. Laisser refroidir 5 min avant de démouler puis mettre au frais