

## FLAN AL COCCO CON ANANAS CAMELLATO



Categoria: Dolci e desserts

Data: 19.09.2016

---

### Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

120 g Uova intere pastorizzate  
0,5 l Latte  
50 g Zucchero cristallizzato  
80 g Flocchi di noce di cocco  
160 g Ananas fresca  
40 g Zucchero cristallizzato  
2 cl Acqua

### Preparazione

- Portare il latte ad ebollizione con il cocco grattugiato. Levare dalla stufa e lasciare in infusione per 15 minuti.
- Unire lo zucchero alle uova e lavorarle per 5 minuti con una frusta
- Con l'aiuto di un passino fine , passare il latte ed unirlo alle uova , mischiare bene.
- Porzionare nelle formine .
- Mettere a bagno maria nell'acqua ad 80°C cuocere per circa 1h oppure cuocere a vapore per circa 8 minuti
  
- Pelare tagliare a spicchi un ananas , in una padella caramellare dello zucchero spegnere il calore con un poco di acqua aggiungere gli spicchi di ananas e glassarli .

### Osservazioni:

- Temperatura del forno 130°C / 150°C
- Guarnizione: spicchi di ananas caramellati
- Metodo di cottura : Bollire/ affogare in bagno maria
- Temp di sicurezza + 72°C