



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

CARTE D'OR



ALIMENTOS PARA SENTIRSE BIEN

Flan *de coco*

INGREDIENTES

Para el flan

- 39 g de Carte D'Or® Flan de Vainilla
- 39 ml de leche
- 39 ml de crema de coco
- 39 ml de esencia de coco
- 39 g de coco rallado

Para la crema de piña

- 250 g de crema vegetal sin sabor
- 25 g de azúcar
- 5 g de esencia de piña

Para decorar

- 80 g de coco tostado y garapiñado

PREPARACIÓN

Para el flan. En una olla pequeña mezclar la leche y Carte D'Or® Flan de Vainilla y disolver con ayuda de un batidor globo; llevar al fuego y dejar cocinar hasta que comience a tomar consistencia; añadir la crema de coco, el coco rallado y la esencia, cocinar por 2 minutos más, vaciar en moldes y refrigerar.

Para la crema de piña. Montar la crema en una batidora junto con el azúcar y la esencia de piña hasta que se formen picos firmes, vaciar en una manga pastelera con una duya ancha lisa y reservar.

Para el montaje. Desmoldar el flan sobre el plato a presentar, colocar en la superficie un gota de la crema de piña, y decorar con un poco del coco garapiñado.

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2024

