

Brazilski flan



težina: **tesko**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** kokosovog brašna
- **10** žumanca
- **100 g** šecera
- **100 g** putera
- **3** pomorandže
- **2 dl** mleka

Priprema

U dubljoj posudi kokosovo brašno preliti mlekom. Kada je kokos nabubrio ubaciti puter i žumanca. Sve dobro umutiti. Limeni kalup premazati puterom pa posuti sa dosta šecera. Višak šecera koji se nije zalepio prosuti i sipati masu u kalup.

Zagrijati rernu na 170 stepeni, sipati vodu u dublji pleh pa onda prebaciti modle u kupku i peci u rerni 50 minuta.

Prohlaen flan dekorisati kriškama pomorandže i posuti kokosovim brašnom.

Savet

Ostale recepte za Carnex poslastice možete pogledati ([ovde](#))