

Pudim Flan de Coco à Tailandesa

Ingredientes

Ingredientes

- ✓ 1 colher de sopa de água
- ✓ 6 cubos de açúcar
- ✓ 200 g de leite de coco
- ✓ 50 g de açúcar
- ✓ 200 g de leite condensado
- ✓ 1,5 dl de natas
- ✓ 2 ovos + 1 gema
- ✓ 100 g de coco ralado

Instruções

Preparação

- 1 Numa forma de pudim flan deite os 6 cubos de açúcar e uma colher de sopa de água. Leve ao lume; deixe caramelizar e espalhe bem o caramelo pela forma.
- 2 Ponha o leite de coco num tacho com o açúcar e leve a ferver sobre lume brando até derreter o açúcar.
- 3 Dentro de uma tigela misture o leite condensado, os ovos inteiros e as natas e vá adicionando aos poucos o leite de coco, enquanto mexe com uma vara de arames.
- 4 Deite este preparado na forma caramelizada e coloque-o dentro de um tabuleiro com água. Leve a cozer em banho-maria durante 3 h em forno moderado (100º C).
- 5 No fim deste tempo, retire do forno, deixe arrefecer à temperatura ambiente e coloque no frigorífico até à altura de servir.
- 6 Desenforme o pudim, sirva-o sobre folhas de bananeira e