



## Flan de arroz de coco

### Ingredientes

(para 4 personas)

- 1 taza de Arroz Diana Coco
- 4-5 tazas de agua
- 1 astilla de canela
- 400 gr de leche condensada
- 1 ½ tazas de leche de coco
- ½ taza de coco deshidratado
- 6 huevos AA
- Caramelo
- 6 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de agua



### Preparación

1. Cocina el arroz en el agua con la astilla de canela hasta que esté blandito aproximadamente por 25 minutos. Si se seca agrega un poco más de agua caliente
2. Agrega la leche condensada al arroz durante la preparación y cocina a fuego bajo durante 5 minutos y deja enfriar cubierto con una película plástica.
3. Precalienta el horno a 175°C / 350°F
4. Bate los huevos con la vainilla y la leche de coco y mezcla con el arroz ya frío y con el coco deshidratado
5. En una olla o sartén antiadherente calienta el azúcar con la cucharada de agua sin revolver hasta que el azúcar se derrita y tome un color caramelo claro
6. Vierte el caramelo en el fondo de un molde refractario grande
7. Coloca por encima la mezcla de arroz y tapa el molde con papel aluminio
8. Pon la refractaria dentro de un molde o refractaria más grande. Llena el molde grande con agua caliente hasta la mitad y hornea durante 1 hora y 15 minutos.
9. Retira con cuidado la refractaria del baño de maría y deja enfriar.
10. Desmolda y sirve

¡Disfruta!

**Inspírate todos los días.**

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.