

Dessert

Flan à la noix de coco

Ingrédients :

Une boîte de lait concentré sucré, du lait (l'équivalence de la boîte de lait concentré sucré), 3 oeufs entiers, 100 gr de noix de coco en poudre, 10 morceaux de sucre.

Dans une jatte, battre les oeufs. Ajoutez le lait concentré sucré, le lait, la noix de coco. Mélangez le tout. Faites un ca-



bain-marie, thermostat 160°.

Ce dessert préparé d'avance n'est que meilleur. A déguster bien frais.

ramel avec les morceaux de sucre et deux cuillers à soupe d'eau. Nappez un moule allant au four avec le caramel et versez la préparation. Faire cuire au