



Cosechamos lo mejor de Costa Rica

Flan de piña colada

Tiempo: 1 hora y 40 minutos
Porciones: 10

Ingredientes:

- 200 gr de piña picada en cuadritos
- 300 gr de azúcar refinada
- 200 ml de leche condensada
- 200 ml de leche evaporada
- 150 ml de crema de coco
- 6 huevos



Preparación

- Horno precalentado a 180 °C.
- Vertir el azúcar en una flanera y calentar sobre el fuego para que se derrita y se forme el caramelo; mover el molde para cubrir la superficie y las paredes.
- Licuar la leche condensada con la leche evaporada, la piña, la crema de coco y los huevos. Vertir la preparación en la flanera y tapar con papel aluminio sellando las orillas.
- Colocar en un recipiente y cocinar a baño maría en el horno a 180 °C durante 1 hora y media.
- Retirar del fuego y dejar enfriar por completo; desmoldar y servir.