

# FLAN COCO MALIBU

Recette proposée par Hanna Buldra



---

**Préparation :** 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** une poêle, un moule à cake

---

**Ingrédients :** 6 personnes

- 1 boîte de lait condensé sucré - 1 la valeur de la boîte en lait ordinaire - 1 sachet de sucre vanillé - 1 cuillère à café de pâte de vanille - 3 oeufs - 100 g de sucre - 2 cuillères à soupe de Malibu

---

1. Préchauffer le four à 180 C°
2. Faire un caramel à sec avec les 100 g de sucre
3. Détendre le caramel avec le Malibu
4. Verser le caramel dans le moule à cake
5. Cook expert, programme EXPERT, vitesse 5, 2 minutes, mélanger les laits, les jaunes d'oeufs, le sucre vanillé, la pâte de vanille et la noix de coco râpée
6. Cook expert programme BLANCS EN NEIGE: monter les blancs en neige
7. Incorporer les blancs délicatement dans la préparation à la noix de coco
8. Verser la préparation dans le moule à cake
9. Faire cuire au bain-marie 30/35 minutes selon votre four

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Hanna Buldra