

# FLAN COCO



Le dessert par excellence qui clôt tous les repas de fête.

**Pour 10 personnes :**

**Ingrédients :**

2 tubes de lait concentré sucré,  
2 boîtes de lait concentré non sucré,  
2 boîtes de lait de coco,  
8 œufs, cannelle,  
Essence de vanille,  
Zeste de citron

**Préparation :**

Mélangez tout.

Caramélisez un moule, versez –y la préparation et faites cuire au bain-marie à température 175° pendant 1 heure.

Laissez refroidir avant de démouler.

