

Flams de coco

Ingredients per a fer 12 flams

- 1,5 l de llet
- 300 g de sucre

- 6 ous sencers més 4 rovells d'ou
- 100 g de coco ratllat
- Una ampolla de caramel líquid



1 En un bol gran barregem bé el sucre amb la llet. Ho escalfem al microones i ho deixem refredar.



2 Hi afegim el coco ratllat i ho barregem.



3 En un bol a part batem els quatre rovells d'ou i els sis ous sencers vigilant que no hi caigui cap tros de closca. Ho aboquem al bol gran i ho barregem tot.



4 Posem una mica de caramel líquid al fons de les flameres.



5 Les anem omplint amb un cullerot.



6 Posem una mica d'aigua en una safata, una mica fonda, que pugui anar al forn. Hi col·loquem les flameres i ho coem al bany maria a una temperatura mitjana durant uns 40 minuts. Vigileu que l'aigua no sobrepassi la meitat de l'alçada de les flameres.



Els flams estaran fets quan punxant amb un escuradent aquest surti sec.



Truc: Podeu posar les closques dels ous sobre l'aigua de la safata; d'aquesta manera evitarem que bulli fort i que entri aigua a dins de les flameres.

Text: EULÀLIA FARGAS
Il·lustració: ROSER SIMÓ