Flan de Coco y Ron

1 1/4 tazas de azúcar
1 pizca de sal
5 yemas
3 huevos grandes
1 3/4 tazas de crema de coco lopez
1 taza de leche (o leche condensada)
1 cucharadita de vainilla
3 cucharadas de ron oscuro (puede usar el ron captáin Morgan con sabor a coco)

Precaliente el horno a 350°F. Coloque 1 taza de azúcar en una cacerola de fondo grueso y 3 cucharadas de agua. Cocine a fuego medio-alto y cocine hasta que se derrita y obtenga un color dorado, algunos cinco minutos. Retire del fuego. Rápidamente viérte el azúcar caramelizado en el molde. Moviendo el molde hasta que el azúcar cubra bien el fondo. deje que se enfríe.

En un tazón grande, bata el ¼ de taza de azúcar, la sal, yema de huevo y huevos enteros hasta quedar bien mezclados. Agregar el coco lópez, la leche, vainilla y el ron; bata hasta que se mezclen bien. Vierta la mezcla en el molde preparado y trasladas el molde a un baño de agua caliente en el horno (baño maria).

Hornear durante 55-60 minutos. Retire del horno y dejar enfriar. La refrigéras por lo menos 4 horas o hasta el proximo día. Al momento de servir, pase un cuchillo entre el flan y el molde. Coloque un plato en la parte superior del flan e invierta. Con una espátula de goma.. raspe el resto del caramelo sobre el flan.