

FLAN DE GELATINA DE FRAMBOESA COM CALDA DE AMORA

INGREDIENTES

CALDA

2 xícaras de amoras

1/2 xícara de água

1/2 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma panela os ingredientes da calda.

Deixe até reduzir um pouco o líquido.

Desligue o fogo e espere esfriar.

Dissolva as gelatinas em 1 xícara de leite fervente.

Coloque no liquidificador com o restante do leite, o leite condensado e o creme de leite.

Bata e coloque em uma forma levemente untada com óleo.

Leve à geladeira por umas quatro horas ou deixar de um dia para outro.

Desenforme e regue com a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13519-flan-de-gelatina-de-framboesa-com-calda-de-amora.html>