FLAN CAPUCCINO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda:170 g de chocolate amargo derretido

2 colheres (sopa) de mel

1/3 xícara (chá) de café coado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, polvilhe a gelatina sobre o leite e deixe hidratar por 5 minutos.

Leve ao fogo baixo para dissolver, sem deixar ferver.

Bata no liquidificador com o leite condensado, o creme de leite, o chocolate e o café até ficar homogêneo.

Em seguida, despeje em uma forma com furo central de 22 cm de diâmetro umedecida com água, e leve à geladeira por 2 horas ou até firmar.

Passe uma faca sem ponta na lateral para soltar e desenforme.

Para a calda, misture o chocolate, o mel e o café.

Regue o flan e sirva.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16599-flan-capuccino.html