

# FLAN DE MORANGO DE LIQUIDIFICADOR

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado de 395 g
- 1 lata de creme de leite de 200 g
- 1 gelatina de morango 30 g
- 150 ml de água quente
- 1 caixa de morango

## MODO DE PREPARO

Pique os morangos e reserve.

Dissolva a gelatina em 150 ml de água e deixe esfriar um pouco.

Enquanto a gelatina esfria, adicione o leite condensado e o creme de leite no liquidificador e deixe bater por 3 minutos.

Após adicione a gelatina dissolvida e bata no liquidificador por mais 2 minutos.

Em um refratário médio, coloque os morangos picados e, por cima, o creme de morango.

Deixe na geladeira por 3 horas e depois só saborear!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19105-flan-de-morango-de-liquidificador.html>