

FLAN PARAGUAIO

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de amido de milho
3 colheres (sopa) de açúcar
canela em pó a gosto
470 ml de leite
2 gemas de ovo
4 laranjas

MODO DE PREPARO

Bata as gemas, o açúcar e o amido de milho e, lentamente, vá adicionando leite quente.

Mexa constantemente até que fique bem grosso.

Reserve e deixe esfriando.

Descasque as laranjas e corte em gomos.

Coloque os gomos numa tigela e espalhe um pouco de açúcar por cima.

Coloque a mistura que estava esfriando por cima dos gomos de laranja e polvilhe com canela a gosto.

Deixe gelar na geladeira e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20363-flan-paraguaio.html>