

FLAN DE BANANA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 4 colheres (sopa) de açúcar mascavo

120 ml de água quente

FLAN:

Flan: 1 banana da terra

1 e 1/2 colher (sopa) rasa de amido de milho

1 banana da prata unidade média

350 ml de leite

1 gema

1 clara

1 pacotinho de gelatina sem sabor de 12 g até 15 g

5 colheres (sopa) de água

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma forma com furo no centro, adicione o açúcar mascavo em fogo moderado até virar caramelo.

Junte a água aquecida ao caramelo, mexendo por mais 1 minuto em fogo.

Movimente a forma com cuidado para não se queimar, espalhando a calda nas laterais até esfriar.

FLAN:

Flan: Em um liquidificador ou mixer, bata a gema, o leite, as bananas e o amido.

Leve ao fogo a mistura até virar uma espécie de mingau, depois deixe esfriar.

Hidrate a gelatina com a água fria e leve ao banho maria até dissolver.

Bata a clara em neve, na mistura agregue primeiro a gelatina, mexa e depois junte a clara mexendo delicadamente.

Coloque na forma já com a calda, deixe aproximadamente 3 horas na geladeira, com uma tampa ou algo que envolva a superfície.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20520-flan-de-banana.html>