

FLAN DE BANANA COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

DOCE DE BANANA:

Doce de banana: 5 bananas

5 colheres (sopa) de açúcar

FLAN:

Flan: 1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 vidro de leite de coco (200 ml)

1 xícara de leite líquido (200 ml)

1 xícara do doce de banana

1 envelope de gelatina incolor e sem sabor (hidratada com 5 colheres (sopa) de água e dissolvida no micro-ondas por 15 segundos ou em banho-maria

CALDA:

Calda: 3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1/2 xícara de açúcar

5 colheres (sopa) de leite

1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma panela, as bananas amassadas com um garfo e o açúcar.

Deixe em fogo baixo, mexendo até começar soltar do fundo da panela.

Desligue o fogo e espere esfriar.

Bata no liquidificador os ingredientes do flan.

Despeje em uma forma levemente untada com óleo.

Deixe na geladeira por umas 6 horas, até ficar firme.

Em uma panela, leve ao fogo os ingredientes da calda, deixe até ferver e engrossar.

Desligue o fogo e espere esfriar.

Desenforme o flan e regue com a calda.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22016-flan-de-banana-com-calda-de-chocolate.html>