

# FLAN ESPECIAL (CALDA DE AMEIXAS)

## INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite líquido (use a lata de leite condensado como medida)
- 1 lata de leite de coco (use a lata de leite condensado como medida)
- 1 lata de ameixas em calda

## MODO DE PREPARO

Junte à gelatina, 5 colheres (sopa) de água e leve ao fogo, em banho-maria, para derreter.

Coloque a gelatina no liquidificador, junte o leite condensado, o creme de leite, o leite e o leite de coco e bata.

Coloque em forma de furo central (19 cm de diâmetro), molhada e leve para gelar até endurecer.

Abra a lata de ameixas e pique metade, reserve.

Bata o restante das ameixas no liquidificador com 1/2 xícara (chá) da calda.

Misture as ameixas reservadas e sirva sobre o flan desenformado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27211-flan-especial-calda-de-ameixas.html>