

FLAN DE AMEIXAS

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor (12 g)
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 lata de ameixa preta em calda

MODO DE PREPARO

GELATINA:

Gelatina: Dissolva o envelope de gelatina em 5 colheres de sopa de água e aguarde 5 minutos para a gelatina hidratar. Depois coloque no micro-ondas por 15 segundos para gelatina ficar líquida ou esquente o copo em banho-maria (não pode ir direto ao forno senão queima a gelatina).

FLAN:

Flan: Bata no liquidificador o creme de leite, leite de coco, gelatina e a calda da ameixa, depois jogue as ameixas e bata pouco.

Picote um pouco de ameixas e reserve para colocar no fundo da forma.

Unte a forma com óleo ou água dependendo da sua forma, coloque as ameixas picadas no fundo e jogue a mistura do flan por cima.

Leve à geladeira até ficar no ponto para desenformar.

Esta receita pode ser feita com morangos, pêssegos, manga, use a imaginação.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34607-flan-de-ameixas.html>