

FLAN DE BAUNILHA CREMOSO

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de açúcar

1/4 xícara (chá) de água

2 colheres (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

Em uma panela junte o leite condensado com a gema e mexa bem até chegar ao ponto de você inclinar a panela e o creme escorrer.

Espere 2 minutos e acrescente a gelatina incolor sem sabor, mexendo um pouco mais.

Bata no liquidificador o creme com o iogurte natural, o creme de leite, o aroma de baunilha e reserve.

Para a calda em uma frigideira derreta o açúcar e acrescente em seguida o mel e água.

Misture bem até que o açúcar derreta novamente e acrescente a calda sobre uma forma de pudim, espalhando bem.

Coloque o flan e leve à geladeira por 4 horas.

Desenforme e sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35613-flan-de-baunilha-cremoso.html>