

FLÃ DE UVAS PASSAS

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Aquecer o leite lentamente. Em uma vasilha misturar os ovos, as gemas, o açúcar e a baunilha. Quando o leite iniciar fervura despejar uma parte na vasilha e misturar tudo. Em seguida misturar no restante do leite bem quente fora do fogo. Colocar a calda e as uvas passas no fundo das forminhas untadas com manteiga. Coar o flã, colocar uma porção em cada forminha. Levar a assadeira ao forno preaquecido, colocar água em volta e assar em banho-maria, por uma hora. Deixar, esfriar, gelar, desenformar e servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36907-fla-de-uvras-passas.html>