

FLAN DE BAUNILHA COM CALDA DE CHOCALATE

INGREDIENTES

FLAN:

Flan:1 e 1/2 xícara (chá) de leite em pó (135 g)
1 e 1/4 de xícara (chá) de água fervente (250 ml)
3/4 de xícara (chá) açúcar (120 g)
2 colheres (sopa) de manteiga(40 g)
1 lata de creme de leite (300 g)
2 colheres (chá) de essência de baunilha (10 ml)
1 e 1/2 envelope de gelatina em pó incolor (18 g)
1/2 xícara (chá) de agua para hidratar a gelatina (100 ml)
morangos fresco para servir

CALDA:

Calda:1 caixa de creme de leite (200 g)
100 g de chocolate meio amargo picado
1 colher (sopa) de chocolate em pó(15 g)

MODO DE PREPARO

FLAN:

Flan:Bata o leite em pó com a água fervente, o açúcar e a manteiga.
Acrecente o creme de leite, a baunilha e a gelatina hidratada na água e derretida em banho-maria.
Bata até ficar homogêneo.
Despeje na forma untada com óleo e leve à geladeira até firmar.
Desenforme e sirva com a calda de chocolate e morangos frescos a gosto .

CALDA:

Calda:Misture os ingredientes e leve ao micro-ondas, em potência alta, por cerca de 2 minutos.Mexendo a cada minuto. Utilize fria.