

FLAN DE MARACUJÁ E MEL

INGREDIENTES

FLAN:

Flan:2 embalagens de gelatina sabor maracujá
2 xícaras (chá) de leite quente
1 pote de iogurte natural cremoso
1/2 xícara (chá) de mel

CALDA:

Calda:polpa de um maracujá azedo
1 colher (sopa) de mel

MODO DE PREPARO

FLAN:

Flan:Coloque o pó da gelatina em um tigela grande e dissolva no leite quente.
Misture o iogurte com uma colher para ficar homogêneo.
Com a ajuda de um fouet (batedor de arame), incopore-o à gelatina dissolvida.
Junta o mel, misture e despeje o flan em uma forma com furo no meio untada com óleo e água.
Cubra a forma com um filme plástico e coloque o flan na geladeira por 5 horas ou até que fique firme.

CALDA:

Calda:Apenas misture a polpa de maracujá e o mel.
Retire o flan da geladeira e desenforme-o sobre o prato em que irá servir.
Cubra com a calda e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38366-flan-de-maracuja-e-mel.html>