

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), incorpore-o à gelatina dissolvida.

Junte 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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