

FLAN DE IOGURTE COM CALDA DE MORANGOS DA MERCES

INGREDIENTES

FLAN:

Flan: 1 envelope de gelatina em pó sem sabor 12 g

1 lata de leite condensado tradicional

1 medida da lata de leite

2 potes de iogurte natural integral

CALDA:

Calda: 6 morangos vermelhos

1/2 xícara chá de açúcar

MODO DE PREPARO

FLAN:

Flan: Junte seis colheres de sopa de água fria à gelatina e leve ao fogo em banho-maria até dissolver. Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o iogurte e a gelatina dissolvida. Coloque o creme em uma forma com furo central 19 cm de diâmetro molhada e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

CALDA:

Calda: Coloque os morangos em uma panela com o açúcar e 1 xícara e 1/2 de água. Leve ao fogo baixo por cerca de 20 minutos ou até que os morangos estejam se desmanchando. Retire do fogo, bata no liquidificador e volte ao fogo por cerca de 15 minutos ou até que a calda esteja grossa. Se for necessário, junte mais 1/2 xícara de água à calda.

Sirva a calda fria sobre o flan.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38677-flan-de-iogurte-com-calda-de-morangos-da-merces.html>