

FLAN DE IOGURTE COM CALDA DE CEREJA

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- a mesma medida (da lata) de leite
- 1 pote de iogurte integral
- 1 pote de cereja em calda

MODO DE PREPARO

Junte sete colheres (sopa) de água fria à gelatina e leve ao fogo baixo até dissolver.

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o iogurte e a gelatina.

Coloque o creme em uma forma (19 cm de diâmetro) com furo central.

Passa um pouco de óleo na forma e molhe para retirar o excesso. Leve à geladeira por aproximadamente 4 horas. Se quiser levar ao congelador diminua o tempo para 2 horas. Quando desenformar é só servir com a calda de cereja.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40083-flan-de-iogurte-com-calda-de-cereja.html>