

# FLAN DE MORANGOS DA VOVÓ

## INGREDIENTES

500 g de morangos frescos

1 lata de leite condensado

1 lata ( use a lata de leite condensado) de água

1 sachê de gelatina em pó incolor

suco de 1 limão

## MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos e retire os cabinhos e a coroinha.

Corte em pedaços os morangos.

Coloque o suco de limão sobre os morangos e reserve.

Bata no liquidificador o leite condensado e a água.

Bata também 1/3 dos morangos reservados.

Dissolva o sachê de gelatina incolor conforme indicado na embalagem, sem deixar ferver.

Acrescente a gelatina na mistura que está no liquidificador.

Retire a mistura do liquidificador.

Coloque por último o restante dos morangos e misture.

Unte as forminhas descartáveis com água e coloque a mistura.

Deixe na geladeira por aproximadamente 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40458-flan-de-morangos-da-vovo.html>