

# 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>