

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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