

FLAN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 300 g de chocolate ao leite picado
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 lata de leite condensado
- 500 ml de creme de leite fresco
- Calda de caramelo

MODO DE PREPARO

- Derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.
- Prepare a gelatina de acordo com as instruções da embalagem.
- No liquidificador, bata o chocolate derretido, o leite condensado, o creme de leite e a gelatina.
- Coloque a mistura em uma forma para pudim de 22 cm de diâmetro com furo central, levemente untada com óleo.
- Leve à geladeira até firmar.
- Na hora de servir, distribua calda de camelo sobre o flan.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42395-flan-de-chocolate.html>