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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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