

FLAN DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 leite condensados
- 2 creme de leite sem soro
- 2 caixas pó para maria-mole sabor coco
- 2 xícaras de água fervente
- 1/2 xícara de suco de limão

MODO DE PREPARO

Coloque a água fervente no liquidificador junto com o pó para maria-mole e bata um pouco, acrescente o restante dos ingredientes e bata por uns 5 minutos.

Depois unte uma forma de pudim com pouco óleo e coloque essa mistura e coloque na geladeira por cerca de 4 horas, desenforme e sirva.

Pode ralar limão e por por cima, fica muito saboroso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44045-flan-de-limao.html>