

FLAN DE GELATINA COM MORANGO

INGREDIENTES

PARA O FLAN:

Para o flan:
1 caixinha de gelatina sabor morango
400 ml de água
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite com soro
1 envelope de gelatina em pó sem sabor vermelha feita conforme indicação
1/2 caixinha de morango

PARA A CALDA:

Para a calda:
1/2 caixinha de morango
1/2 xícara de chá de água
1/2 xícara de chá de açúcar
1 colher de chá de amido de milho dissolvido em um pouquinho de água fria

MODO DE PREPARO

PARA O FLAN:

Para o flan:Fazer a gelatina sabor morango com 200ml de água quente e 200 ml de água fria
Levar a geladeira para endurecer levemente
Bater no liquidificador com o leite condensado,o creme de leite,os morangos e a gelarina sem sabor
Levar para gelar em uma forma levemente untada com óleo

PARA A CALDA:

Para a calda:Levar ao fogo os morangos,o açúcar e a água até desmanchar
Colocar o amido de milho e deixar ferver
Desligar e bater no liquidificador
Bom fazer o flan de um dia para o outro
Desenformar e servir com a calda fria.