

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 gelatina 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45072-flan-de-gelatina-com-morango.html>