

FALSO FLAN DE MORANGO

INGREDIENTES

- 2 caixas de gelatina de morango
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 pacote de suco de morango sem açúcar ki suco (6 g)
- 2 colheres rasas de açúcar
- morangos á vontade
- 1 ovo

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina conforme indica a embalagem, coloque na geladeira até que fique um pouco consistente (cerca de 30 minutos).

Aguarde um pouco para bater os ingredientes.

Enquanto aguarda, bata a clara do ovo até o ponto de neve.

Junte no liquidificador o leite condensado, o creme de leite, o suco de morango, o açúcar a parte dos morangos.

Bata por 2 minutos.

Junte também a clara em neve e bata mais um pouco até que se torne uma mistura homogênea.

Junte então a gelatina e bata tudo junto.

Coloque em um recipiente de vidro e decore com calda de caramelo e morangos!

Bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48432-falso-flan-de-morango.html>