

FLAN DE COCO COM CALDA DE ABACAXI

INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor de 12 g
- 1 lata de leite condensado
- A mesma medida da lata de leite
- 1 vidro de leite de coco de 200 ml
- 1 lata de abacaxi em caldas

MODO DE PREPARO

Dissolva a gelatina em 5 colheres de água, em banho-maria ou no microondas até derreter. Reserve.

Misture bem o leite condensado, o leite, o leite de coco e a gelatina reservada.

Despeje em uma forma com furo central umedecida.

Dica: passe óleo e depois água para tirar o excesso.

Leve à geladeira por cerca de 6 horas.

Desenforme e sirva com os abacaxis em calda, fica uma delícia.

Pode também ser servido com geleia de outras frutas em calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51532-flan-de-coco-com-calda-de-abacaxi.html>