FLAN DE COCO COM CALDA DE MORANGO

INGREDIENTES

FLAN:

Flan:1 envelope de gelatina em pó sem sabor

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 vidro de leite de coco

CALDA:

Calda:2 xícaras (chá) de morango picados grosseiramente

1/2 xícara (chá) de açúcar

MODO DE PREPARO

FLAN:

Flan: Misture a gelatina em pó com 05 colheres de agua fria e leve ao banho maria até dissolver

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite de coco, o leite condensado e a gelatina dissolvida.

Despeje em uma fôrma com furo central (19cm) molhada e leve à geladeira até endurecer. Cerca de 6 horas.

CALDA:

Calda:Misture os morangos picados com o açucar e leve ao fogo até ficar em ponto de calda.

Deixe esfriar e jogue por cima do flan.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52061-flan-de-coco-com-calda-de-morango.html