FLAN DE CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó incolor e sem sabor

5 colheres (sopa) de água

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

180 g de chocolate branco picado

Calda para sorvete sabor chocolate

MODO DE PREPARO

Hidrate a gelatina na água, derreta no banho-maria e deixe reservado.

Leve ao banho-maria o chocolate branco e o creme de leite e mexa até derreter. Coloque no liquidificador, o leite condensado, a gelatina dissolvida e o chocolate derretido com o creme de leite.

Bata por 3 minutos. Coloque em uma forma própria para pudim molhada com água gelada e leve à geladeira por 4 horas. Desenforme e cubra com a calda de chocolate e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55149-flan-de-chocolate-branco.html