FLAN DE IOGURTE COM CALDA DE GOIABA

INGREDIENTES

FLAN:

Flan:1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida do leite condensado)

2 potes de iogurte natural

1 envelope de gelatina em pó se sabor

CALDA:

Calda:5 colheres (sopa) de geleia de goiaba ou um vidro pequeno

100 ml de água filtrada

MODO DE PREPARO

FLAN:

Flan:Colocar no liquidificador o leite condensado, o leite e o iogurte.

Dissolver a gelatina em pó, conforme as instruções da embalagem.

Bater com os demais ingredientes no liquidificador, por 3 minutos.

Despejar numa forma de pudim, untada com óleo, levar à geladeira por 6 horas.

CALDA:

Calda:Clocar numa panela os ingredientes e mexer bem.

Deixar no fogo baixo até começar a ferver.

Colocar num recipiente pequeno, deixar esfriar e levar à geladeira.

Na hora de servir, desenformar o flan e regar com a calda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55154-flan-de-iogurte-com-calda-de-goiaba.html