

FLAN DE GOIABA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara (chá) de goiabada picada

1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Hidrate e dissolva a gelatina como informa na embalagem.

Bata no liquidificador, a gelatina já diluída, a geléia, o creme de leite e o leite condensado. Coloque em tacinhas individuais e leve à geladeira por no mínimo, 4 horas. Derreta a goiabada picada na água, até formar uma calda não muito rala.

Deixe esfriar e coloque sobre o flan. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55992-flan-de-goiaba.html>