FLAN DE CAPPUCCINO COM CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 sachês de gelatina incolor e sem sabor

300 ml de leite

1 caixa de leite condensado

2 caixas de creme de leite

120 g de chocolate em pó

30 g de café solúvel

140 g de chocolate meio amargo

100 g de mel natural

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, polvilhe a gelatina sobre 140 ml de leite e deixe hidratar por 5 minutos

Bata no liquidificador com o leite condensado, o creme de leite, o chocolate em pó e o café até ficar homogêneo

Passe uma faca na lateral para soltar e desenforme

Para a calda, misture o chocolate em pedaços e o mel, leve ao fogo até ferver

Sirva o flan com a calda

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8943-flan-de-cappuccino-com-calda-de-chocolate.html