



Flan Caramelizado de Doce de Leite

www.receitasdafia.com/receitas/flan-caramelizado-de-doce-de-leite

Surpreenda-se com o sabor irresistível deste flan cremoso e crocante!

Flan Caramelizado de Doce de Leite

 130 min

 10 porções

Ingredientes

CALDA CROCANTE

- 1 xícara (chá) de [açúcar](#)
- 1/4 de xícara (chá) de água
- 50 g de [manteiga](#)
- 1/2 xícara (chá) de [creme de leite](#)
- 1/2 xícara (chá) de [amendoim](#) triturado

MASSA

- 1 lata de [doce de leite](#) de 395 g (pode ser a lata de leite condensado cozida na pressão)
- 2 caixinhas de [creme de leite](#) (400 gramas)
- 1 sachê de [gelatina sem sabor](#) incolor (24 gramas)
- 5 colheres (sopa) de água para hidratar a gelatina

Modo de Preparo

1. Em uma panela, coloque o açúcar e a água. Dissolva o açúcar e leve ao fogo médio até formar um caramelo âmbar.
2. Adicione a manteiga e misture até derreter completamente.
3. Acrescente o amendoim e misture bem. Desligue o fogo.
4. Misture o creme de leite com cuidado e reserve.
5. Dissolva a gelatina na água, aqueça no micro-ondas por 15 segundos e transfira para o liquidificador.
6. Adicione o doce de leite e o creme de leite no liquidificador. Bata até obter uma mistura homogênea.
7. Despeje o flan em forminhas (ou em uma forma de pudim) e leve à geladeira por no mínimo 2 horas. Se utilizar formas metálicas, unte-as com manteiga.
8. Desenforme o flan e cubra-o com a calda de caramelo crocante. Sirva gelado.