# 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.