



RECEITAS DA FIA

Flan de chocolate super cremoso

www.receitasdafia.com/receitas/flan-de-chocolate-super-cremoso

Bateu aquela vontade de comer um docinho, você tem a opção de preparar um saboroso flan de chocolate super cremoso e delicioso.

Flan de chocolate super cremoso

 20 min

 6 porções

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado dê sua preferência
- 1 lata de creme de leite
- 2 latas de leite (medida na lata de leite condensado)
- 10 colheres (sopa) de chocolate em pó, pode ser meio amargo
- 1 sachê de gelatina em pó sem sabor

Modo de Preparo

1. Bater no liquidificador: o leite condensado, o creme de leite, o leite, o chocolate em pó e a gelatina hidratada na água e dissolvida (conforme as instruções da embalagem).
2. Coloque em taças ou uma forma e leve à geladeira por aproximadamente 3 horas.
3. Fica super cremoso. Sirva gelado.
4. Decoração: Raspas de chocolate e cereja.

www.receitasdafia.com