FLAN DE LIMÃO SICILIANO

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

suco de 3 limões sicilianos

1 saquinho de gelatina incolor sem sabor (12g)

raspas dos 3 limões sicilianos

MODO DE PREPARO

Lave bem os limões, retire as raspas e reserve

Tire o suco dos limões e coe

No liquidificador adicione o leite condensado, o creme de leite e o suco dos limões e bata até ficar homogêneo

Hidrate a gelatina conforme as instruções da embalagem

Acrescente a gelatina hidratada na mistura do liquidificador e bata por mais 1 minuto

Despeje a mistura em um refratário grande ou em taças

Decore com as raspas

Deixe na geladeira por no mínimo 2 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8452-flan-de-limao-siciliano.html