

PUDINS E FLANS

As melhores receitas de Pudins e Flans com Leite Moça.®

PUDINS E FLANS



Sumário

- Flan de laranja com calda silvestre 3**
- Pudim de Leite MOÇA® 4**
- Brigadeirão MOÇA® 5**
- Pudim PRESTÍGIO® 6**
- Pudim de tapioca MOÇA® 7**
- Pudim de banana caramelada 8**
- Brigadeirão branco MOÇA® 10**
- Pudim de claras 11**
- Pudim de laranja 12**
- Bolo-pudim delícia 14**
- Pudim de coco 15**
- Pudim cremoso com crocante de amêndoas 16**
- Minipudim de café com crocante de avelã 18**
- Flan de coco 19**
- Flan de iogurte com calda de goiaba 20**
- Flan de chocolate 21**
- Flan de capim-santo com geleia de frutas vermelhas 22**
- Flan com calda de uvas 23**

Nestlé®, Nestlé® Creme de Leite, Moça® e demais marcas apresentadas nesta coleção são registradas e de propriedade da Nestlé Brasil Ltda.

A ficha catalográfica encontra-se disponível na Editora Melhoramentos

© 2020 Editora Melhoramentos Ltda. ● Coordenação Culinária: Camila Guimarães e Cintia Kichise ● Todas as receitas apresentadas neste livro foram testadas e aprovadas por Receitas Nestlé® ● *Coordenação editorial* Sete (www.sitedosete.com) ● *Edição de texto e preparo* Leonardo Ortiz ● *Revisão* Raquel Nakasone, Aline Souza e Bóris Fatigati ● *Projeto gráfico e diagramação* Luciana Soga ● *Fotografias* Marcelo Resende (páginas 4, 9, 10, 11, 13, 15, 17, 19, 20, 21, 22) e Sheila Oliveira (páginas 3, 5, 6, 7, 14 e capa) ● ISBN: 978-85-06-08475-5 ● ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR ● Caixa Postal 729 - CEP 01031-970 ● São Paulo-SP - Brasil Tel.: (11) 3874-0880 ● www.editoramelhoramentos.com.br ● sac@melhoramentos.com.br ● Impresso no Brasil



Flan de laranja com calda silvestre

Rendimento: 8 porções

Preparo: 4h30

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Flan

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 e 1/2 medida (da lata ou caixinha) de suco de laranja

Calda

- 2 xícaras de chá de frutas vermelhas
- 1 xícara de chá de água
- 1/2 xícara de chá de açúcar

MODO DE PREPARO

Flan

1. Dissolva a gelatina na água. Leve ao fogo, em banho-maria, para derreter.
2. Coloque a mistura no liquidificador. Junte o suco, o Leite MOÇA® e bata bem.
3. Despeje tudo em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro), untada com óleo. Leve à geladeira por 4 horas.

Calda

1. Em uma panela, coloque as frutas vermelhas, o açúcar e a água. Deixe ferver em fogo médio por 10 minutos para apurar. Sirva a calda depois de fria, sobre o flan desenformado.



DICA

Se preferir, substitua as frutas vermelhas por 1 xícara de chá de geleia de framboesa aquecida com 1 xícara de chá de água.

Pudim de Leite Moça®

Rendimento: 16 porções

Preparo: 8h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 ovos

MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.

4. Despeje a calda em uma forma de furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e o despeje na forma reservada.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.
3. Depois de frio, leve para gelar por 6 horas.
4. Desenforme e sirva a seguir.

DICAS

- É essencial que o pudim seja preparado em banho-maria, para que asse de forma lenta e controlada, atingindo a textura ideal.
- Para que o seu pudim não forme furinhos, verifique se a temperatura do forno está regulada conforme indicação da receita. Leve a forma ao forno na grade superior, longe da chama.





Brigadeirão Moça®

Rendimento: 16 porções

Preparo: 7h40

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

1. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA® com o NESTLÉ® Creme de Leite, o Chocolate em Pó DOIS FRADES®, o açúcar, a manteiga e os ovos, até que a mistura fique homogênea.
2. Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga.
3. Cubra com papel-alumínio e asse em forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria, até ficar firme (1h30).
4. Desenforme ainda morno e decore a superfície com o granulado.
5. Leve à geladeira por 6 horas e sirva.

Pudim Prestígio®

Rendimento: 16 porções

Preparo: 8h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água fervente

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 3 ovos
- 200 g de Chocolate NESTLÉ® CLASSIC® Meio Amargo derretido
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 xícara de chá de coco fresco ralado
- 2 colheres de sopa de coco fresco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, coloque o açúcar.
2. Leve ao fogo baixo. Quando estiver bem dourado, junte a água fervente e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões de açúcar.
4. Despeje a calda em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes. Despeje o conteúdo na forma reservada.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido (180 °C) em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.
3. Depois de frio, leve para gelar por 6 horas.
4. Desenforme e sirva decorado com coco fresco.





Pudim de tapioca

Moça®

Rendimento: 8 porções

Preparo: 2h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água fervente

Pudim

- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 vidro de leite de coco
- 1 xícara de chá de tapioca quebrada (granulada)
- 1 colher de sopa de manteiga
- 4 ovos
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)



MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.
4. Despeje a calda em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

1. Em uma panela, coloque o Leite NINHO® e o leite de coco. Leve para ferver.
2. Em um recipiente, coloque a tapioca e regue com a mistura fervente. Deixe de molho por 30 minutos.
3. Em um liquidificador, bata a manteiga, os ovos e o Leite MOÇA®. Misture com a tapioca reservada.
4. Despeje tudo na forma caramelizada. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C) em banho-maria, por 1 hora.
5. Desenforme e leve para gelar.

Pudim de banana caramelada

Rendimento: 10 porções

Preparo: 7h50

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente
- 3 bananas-nanicas picadas

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 4 ovos
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral

MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água quente e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.
4. Divida a calda em duas partes. Adicione a uma delas as bananas picadas.
5. Com a outra parte, forre uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

1. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA®, os ovos e o Leite NINHO®. Acrescente, aos poucos, a banana caramelizada ainda morna.
2. Despeje o conteúdo sobre a forma reservada.
3. Cubra o pudim com papel-alumínio. Asse em banho-maria, em forno médio preaquecido (180 °C), por 1 hora e 30 minutos.
4. Espere esfriar e leve à geladeira por 6 horas.
5. Desenforme e sirva gelado.







Brigadeirão Branco Moça®

Rendimento: 10 porções

Preparo: 4h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 200 g de Chocolate GALAK®
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 xícara de chá de coco seco ralado
- 4 ovos
- 1 e 1/2 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- coco seco ralado para decorar

DICA

Se desejar, substitua o coco seco ralado por 150 g de coco fresco ralado.

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente refratário, derreta o Chocolate GALAK® em banho-maria e reserve.
2. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA®, o NESTLÉ® Creme de Leite, o coco, os ovos e o Leite NINHO®.
3. Junte o Chocolate GALAK® derretido. Bata bem.
4. Coloque o conteúdo em uma forma de furo central (19 cm de diâmetro) untada com manteiga. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.
5. Espere esfriar e desenforme.
6. Leve à geladeira por 2 horas.
7. Decore com coco ralado.



Pudim de claras

Rendimento: 12 porções

Preparo: 1h40

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Pudim

- 10 claras
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)

Calda

- 1 xícara de chá de suco de laranja
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de chá de amido de milho
- raspas de casca de laranja para decorar

DICAS

- É importante que o pudim esteja morno no momento de desenformar, para que solte facilmente da forma.
- A calda de laranja pode ser substituída por uma calda de caramelo ou de chocolate.

MODO DE PREPARO

Pudim

1. Em uma batedeira, bata as claras em neve até ficar firme.
2. Acrescente o açúcar e bata mais um pouco.
3. Desligue a batedeira e acrescente o Leite MOÇA®. Misture delicadamente.
4. Coloque o conteúdo em uma forma de furo central (28 cm de diâmetro) untada com manteiga. Leve em banho-maria ao forno médio-alto preaquecido (200 °C), por 50 minutos.
5. Retire do forno e deixe amornar.
6. Desenforme sobre um prato grande e leve para gelar.

Calda

1. Em uma panela, misture os ingredientes. Leve ao fogo por 10 minutos, ou até formar uma calda.
2. Desligue o fogo, deixe esfriar e cubra o pudim gelado. Decore com as raspas de laranja.



Pudim de laranja

Rendimento: 8 porções

Preparo: 8h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de suco de laranja
- 4 ovos
- 1 colher de chá de raspas da casca de laranja

MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.
4. Despeje a calda em uma forma de furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.
3. Depois de frio, leve para gelar por 6 horas.
4. Desenforme e sirva a seguir.







Bolo-pudim delícia

Rendimento: 25 porções

Preparo: 2h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 2 maçãs com casca, em fatias finas
- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 3 ovos

Pão de ló

- 4 ovos
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de chá de fermento em pó



MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma forma redonda (24 cm de diâmetro), espalhe as fatias de maçã. Reserve.
2. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
3. Junte a água e mexa com uma colher.
4. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.
5. Despeje a calda sobre a forma com as maçãs. Reserve.

Pudim

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim e despeje na forma caramelizada.

Pão de ló

1. Em uma batedeira, bata os ovos com o açúcar até formar uma mistura clara e fofo.
2. Misture delicadamente a farinha peneirada e o fermento em pó.
3. Despeje a massa com cuidado sobre o pudim. Asse em banho-maria, em forno médio preaquecido (180 °C) por 1 hora.
4. Espere esfriar para desenformar.

Pudim de coco

Rendimento: 10 porções

Preparo: 8h

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 vidro de leite de coco
- 3 ovos
- 1 xícara de chá de coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.
4. Forre com a calda uma forma de furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

1. Em um liquidificador, bata todos os ingredientes do pudim.
2. Despeje o conteúdo na forma caramelizada e cubra com papel-alumínio. Leve ao forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria, por 1 hora e 30 minutos.
3. Depois de frio, leve para gelar.
4. Desenforme e sirva a seguir.



Pudim cremoso com crocante de amêndoas

Rendimento: 16 porções

Preparo: 8h

Dificuldade: médio



INGREDIENTES

Crocante de amêndoas

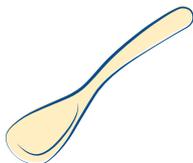
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de amêndoas em lascas

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 xícara de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 3 ovos



MODO DE PREPARO

Crocante de amêndoas

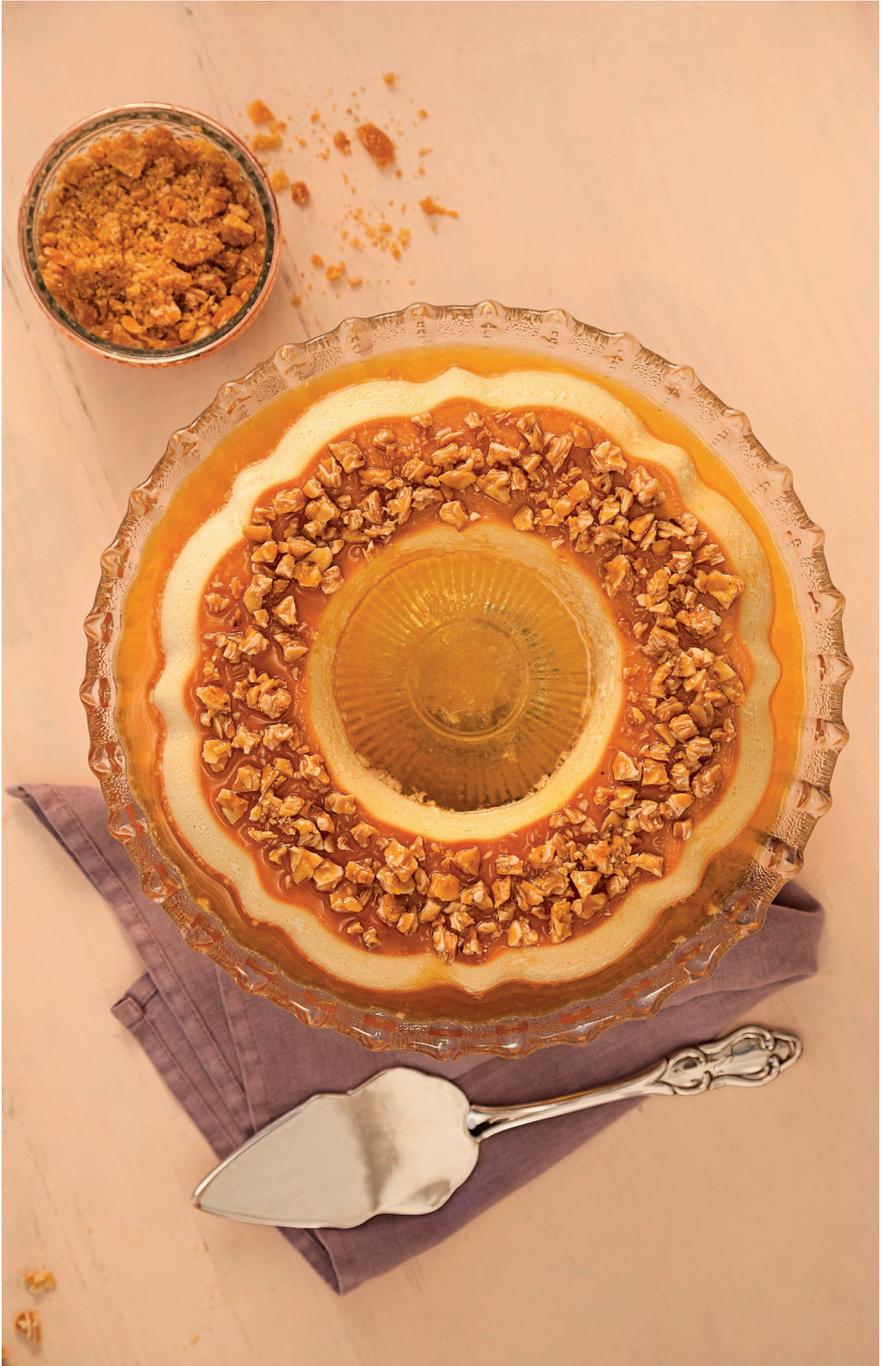
1. Em uma panela, derreta o açúcar em fogo baixo. Mexa até caramelizar.
2. Junte a manteiga e as amêndoas e misture.
3. Despeje o conteúdo sobre uma superfície de mármore untada com manteiga e deixe esfriar.
4. Com o auxílio de uma espátula, retire o crocante do mármore.
5. Coloque em um saco plástico próprio para alimentos, feche bem e passe um rolo de massa por cima, para triturar. Reserve.

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.
4. Despeje a calda em uma forma de furo central (19 cm de diâmetro) e reserve.

Pudim

1. Em um liquidificador, bata os ingredientes do pudim e despeje na forma reservada.
2. Cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio preaquecido (180 °C), em banho-maria, por 1 hora.
3. Depois de frio, leve para gelar por 6 horas.
4. Desenforme e sirva a seguir, com o crocante de amêndoas.



Minipudim de café com crocante de avelã

Rendimento: 8 unidades

Preparo: 6h05

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Calda

- 1 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água quente

Pudim

- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 2 medidas (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 colheres de sopa de NESCAFÉ® Tradição
- 3 ovos

Crocante

- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1/2 xícara de chá de avelãs tostadas e quebradas (pedaços grandes)

DICAS

- Se desejar, substitua a avelã por castanha-de-caju.
- Para saber se o pudim já está assado, espete-o com uma faca. Ela deve sair limpa.
- Se desejar, prepare o pudim em forma de furo central (19 cm de diâmetro).

MODO DE PREPARO

Calda

1. Em uma panela de fundo largo, derreta o açúcar até ficar dourado.
2. Junte a água e mexa com uma colher.
3. Deixe ferver até dissolver os torrões e a calda engrossar.
4. Forre com a calda 8 forminhas refratárias (8 cm de diâmetro e 5 cm de altura) e reserve.

Pudim

1. Bata todos os ingredientes no liquidificador.
2. Despeje o conteúdo nas forminhas reservadas, cubra com papel-alumínio e asse em banho-maria, em forno médio preaquecido (180 °C), por 1 hora e 30 minutos.
3. Espere esfriar e leve à geladeira por 4 horas.

Crocante

1. Derreta o açúcar em fogo baixo, mexendo até caramelizar.
2. Misture a manteiga, junte as avelãs e despeje sobre uma superfície de mármore untada com manteiga.
3. Depois de frio, com o auxílio de uma espátula, retire o crocante do mármore.
4. Coloque em um saco plástico próprio para alimentos, feche bem e passe um rolo de massa por cima, para triturar.
5. Desenforme os pudins, espalhe o crocante e sirva a seguir.



Flan de coco

Rendimento: 10 porções

Preparo: 4h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Flan

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água fria
- 1 lata de NESTLÉ® Creme de Leite
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 vidro de leite de coco

Calda

- 2 xícaras de chá de morango
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1/2 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Flan

1. Em um recipiente, junte a gelatina à água fria. Leve ao fogo, em banho-maria, para dissolver.
2. Em um liquidificador, bata o NESTLÉ® Creme de Leite, o Leite MOÇA®, o leite de coco e a gelatina dissolvida.
3. Despeje em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) molhada.
4. Leve à geladeira até ficar firme.

Calda

1. Em uma panela, coloque o morango, o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo médio por 10 minutos. Sirva sobre o flan de coco.

Flan de iogurte com calda de goiaba

Rendimento: 10 porções

Preparo: 4h15

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Flan

- 6 colheres de sopa de água fria
- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 medida (da lata ou caixinha) de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 2 potes de Iogurte NESTLÉ® Natural Integral

Calda

- 6 goiabas vermelhas picadas
- 1/2 xícara de chá de açúcar
- 1 e 1/2 xícara de chá de água

MODO DE PREPARO

Flan

1. Em um recipiente, misture a água fria à gelatina. Leve ao fogo em banho-maria até dissolver.
2. Em um liquidificador, bata o Leite MOÇA®, o Leite NINHO®, o Iogurte NESTLÉ® e a gelatina dissolvida.
3. Coloque a mistura em uma forma com furo central (19 cm de diâmetro) umedecida. Leve à geladeira por 4 horas.

Calda

1. Em uma panela, misture as goiabas, o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo baixo por 10 minutos ou até que as goiabas estejam se desmanchando.
3. Retire do fogo, bata no liquidificador e volte ao fogo por 10 minutos ou até obter uma calda grossa. Sirva a calda fria sobre o flan.





Flan de chocolate

Rendimento: 10 porções

Preparo: 2h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 5 colheres de sopa de água fria
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido NINHO® Forti+ Integral
- 1 Leite MOÇA® (lata ou caixinha)
- 1 xícara de chá de Chocolate em Pó NESTLÉ® DOIS FRADES®

MODO DE PREPARO

1. Em um recipiente, misture a gelatina com a água e leve ao micro-ondas por 20 segundos, em potência alta para dissolver.
2. Em um liquidificador, bata o Leite NINHO®, o Leite MOÇA®, o Chocolate em Pó DOIS FRADES® e a gelatina dissolvida.
3. Coloque em forminhas individuais (8 cm de diâmetro) umedecidas.
4. Leve à geladeira durante 2 horas, ou até estar firme.

Flan de capim-santo com geleia de frutas vermelhas

Rendimento: 10 unidades

Preparo: 4h20

Dificuldade: fácil



INGREDIENTES

Flan

- 1 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1 xícara de chá de água
- 1 xícara de chá de folhas de capim-santo
- 1 lata de Leite MOÇA® Light
- 1 medida (da lata) de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1/2 xícara de chá de leite de coco

Geleia de frutas vermelhas

- 2 xícaras de chá de frutas vermelhas
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 colheres de sopa de açúcar demerara
- 4 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Flan

1. Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina em pó em 1/2 xícara de água, em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve.
2. Em um liquidificador, bata o capim-santo com a água restante. Passe o conteúdo por uma peneira.
3. Retorne o suco ao liquidificador, acrescente a gelatina dissolvida, o Leite MOÇA®, o Leite MOLICO® e o leite de coco. Bata até ficar homogêneo.
4. Despeje a mistura em forminhas individuais (8 cm de diâmetro), umedecidas.
5. Leve à geladeira por 4 horas.

Geleia de frutas vermelhas

1. Em uma panela pequena, misture as frutas vermelhas, o suco de limão, o açúcar e a água.
2. Leve ao fogo médio por 10 minutos, ou até formar uma geleia. Sirva sobre os flans desformados.



Flan com calda de uvas

Rendimento: 8 porções

Preparo: 4h30

Dificuldade: fácil



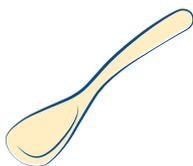
INGREDIENTES

Flan

- 1 e 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 1/2 xícara de chá de água
- 1 lata de Leite MOÇA® Light
- 2 xícaras de chá de Leite Líquido MOLICO® Total Cálcio
- 1 vidro de leite de coco
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Calda

- 200 g de uvas rosadas, sem sementes
- 3 colheres de sopa de açúcar demerara



MODO DE PREPARO

Flan

1. Em um recipiente refratário, dissolva a gelatina em pó na água, em banho-maria ou no micro-ondas. Reserve.
2. Em um liquidificador, bata a gelatina dissolvida, o Leite MOÇA®, o Leite MOLICO®, o leite de coco e a essência de baunilha.
3. Despeje a mistura em forminhas individuais (8 cm de diâmetro), umedecidas.
4. Leve à geladeira durante 4 horas.

Calda

1. Separe algumas uvas para decorar.
2. Em um liquidificador, bata as restantes e peneire.
3. Transfira o suco para uma panela, acrescente as uvas separadas, cortadas em 4, e o açúcar demerara. Leve ao fogo baixo. Deixe ferver por 10 minutos. Mexa de vez em quando, até formar uma calda.
4. Retire do fogo, deixe esfriar e leve à geladeira.
5. No momento de servir, desenforme os flans e regue com a calda.

DICA

Se desejar, faça o flan em uma forma grande (23 cm de diâmetro) com um furo central.



WWW.RECEITASNESTLE.COM.BR



O destino ideal para quem ama se inspirar e fazer receitas maravilhosas

ALÉM DE RECEITAS VOCÊ ENCONTRA:

Ingrediente / Produto

e OU

Ingrediente / Produto

e OU

Ingrediente / Produto

[ver receitas](#)

Foodlists temáticas onde sugerimos receitas deliciosas e você também pode criar a sua!

A ferramenta "O que tem em casa?" te ajuda a aproveitar os ingredientes que você tem na geladeira para inovar nas receitas do dia-a-dia.

Vídeos com passo-a-passo das receitas e programas de entretenimento.



O Blog tem sempre matérias fresquinhas e selecionadas para você!

E além disso, você pode nos acompanhar na sua rede social favorita e nas embalagens dos seus produtos queridinhos!

