

FELIZ NATAL

GASTRONOMIA

26 sobremesas para impressionar a família na ceia de Natal

Das clássicas às especiais, você pode curtir cada garfada com muitos elogios dos tios e tias.

Por **Gabriela Kimura**

© 20 dez 2016, 15h39 - Atualizado em 20 dez 2016, 15h40



As clássicas



Como todo bom Natal, uma sobremesa tradicional com um toque diferenciado é sempre uma escolha certa.



11. Flan natalino sem lactose



Ingredientes

Para o flan

- Óleo para untar a forma
- 1 embalagem de gelatina em pó incolor sem sabor (24 g)
- 15 colheres (sopa) de **SupraSoy** Sem Lactose Sabor Iogurte (195 g)

Para a calda

- ½ xícara (chá) de açúcar (80 g)
- 2 cravos
- 1 rama pequena de canela em pau
- 1 anis estrelado
- ½ xícara (chá) de damascos secos cortados em tiras (85 g)
- ¼ de xícara (chá) de uva passa preta (30 g)

Modo de Preparo

Prepare o flan

Unte uma forma funda e redonda (de furo central de 22 cm de diâmetro) com óleo, retirando o excesso com um papel toalha. Dissolva o **SupraSoy** em 4 ½ xícaras (chá) de água (900 ml) e reserve. Hidrate a gelatina em 10 colheres (sopa) de água por 1 minuto. Em seguida, leve-a ao micro-ondas por 15 segundos para derretê-la, sem deixar ferver. Junte-a ao **SupraSoy** misturando bem. Despeje na forma untada e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas ou até ficar firme. Desenforme no prato em que for servir.

Prepare a calda

Ferva ½ xícara (chá) de água (100 ml) com o açúcar e as especiarias. Quando estiver levemente grossa, retire as especiarias, acrescente as frutas secas e desligue o fogo. Deixe esfriar e sirva a calda sobre o flan.

Dicas:

- Você pode substituir o damasco ou uva passa por ameixa seca ou frutas cristalizadas.
- Se a calda estiver muito grossa ao esfriar, acrescente água às colheradas até o ponto desejado.

Rendimento: 14 porções

Tempo de preparo: 20 minutos