

Título: Receita: Flan natalino

Veículo: Conceito de Luxo

Cidade: Nacional

Página: Web

Cm2: 510

Mídia: Web

Data: 10/03/2018

Jornalista: Redação

Conceito de Luxo

Gastronomia, Enogastronomia e Turismo Gastronômico



	GASTRONOMIA ▾	TURISMO ▾	ENOGASTRONOMIA ▾	OBJETO
--	---------------	-----------	------------------	--------

RECEITA: FLAN NATALINO

By Luis Guilherme



A **SupraSoy** separou uma receita sofisticada que une a qualidade do seu produto sem lactose com o sabor marcante do Flan em Iogurte, especialmente para apresentar no **Conceito de Luxo Magazine**.



Ingredientes:

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)

Preparo:

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 microondas 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.

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.

www.suprasoy.com.br

Da redação

O PRODUTO NÃO FOI TESTADO POR CLM