

Flan de Coco com Calda de Morango



Flan de Coco com Calda de Morango

Anna Jarvis sentia tanta falta de sua mãe que havia falecido, que resolveu criar um memorial para ela em 12 de maio de 1907 e iniciou nos EUA uma campanha para que o Dia das Mães fosse um feriado reconhecido. E foi assim instituído pelo Congresso americano que todo segundo domingo de maio essa data seria celebrada e todos os edifícios públicos deveriam ser hasteados com bandeiras. Assim, o Dia das Mães foi celebrado pela primeira vez em 9 de maio de 1914. Com a crescente difusão e comercialização do Dia das Mães Anna Jarvis afastou-se do movimento, lamentou a criação e lutou para a abolição do feriado.

Aos filhos de qualquer idade vale lembrar que o melhor presente para sua mãe é a sua companhia e seu carinho, mas se

quiser surpreendê-la com um docinho feito por você mesmo, aí vai a receita desse Flan delicioso que é super fácil de fazer. Com certeza ela ficará feliz da vida quando comer junto com você!

Ingredientes do flan:

- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro pequeno de leite de coco
- 1 pacote de gelatina sem sabor
- 2 colheres de coco ralado (fresco ou seco)
- 1 lata de creme de leite

Modo de fazer:

1. Bata no liquidificador o leite condensado com o leite de coco e o coco ralado.
2. Adicione a gelatina diluída como pede na embalagem e por último o creme de leite.
3. Coloque numa forma com buraco no meio untada com um pouco de óleo e deixada no freezer por alguns minutos (facilita para desenformar), e leve à geladeira para endurecer.

Ingredientes da calda:

- 500 g de morangos inteiros e lavados
- 300 g de açúcar
- 1 1/2 xícara de água

Modo de fazer:

1. Leve tudo ao fogo numa panela funda, deixe ferver e reduzir bem o caldo.

2. Deixe esfriar e sirva gelado por cima do flan.

Delícia!