# Flãn de Hortelã

**Ingredientes:**

- ✓ 1 envelope de gelatina em pó sem sabor;
- ✓ 1 xícara de chá de suco de laranja lima ;
- ✓ 10 colheres de sopa de leite em pó;
- ✓ 6 colheres de sopa açúcar refinado;
- ✓ 2 unidades de iogurte natural;
- ✓ 6 folhas de hortelã;
- ✓ ½ xícara de chá de água.

| | |
|---|---|
| **Rendimento** | 12 porções |
| **Valor calórico** | 107 Kcal |
| **Custo** | R$0,96 |

**Modo de Preparo:**

Para produção do flan:

- Dissolva a gelatina no suco de laranja e leve ao forno micro-ondas por 20 segundos. Reserve.
- Em um liquidificador, junte o leite em pó, o açúcar, o iogurte e a gelatina dissolvida no suco e bata até ficar homogêneo.
- Distribua em embalagens individuais umedecida com água e leve à geladeira por 2 horas, ou até ficar firme.

Para produção da calda:

- Coloque as folhas de hortelã picadas e leve ao fogo com a água.
- Deixe ferver por 1 minuto, acrescente o açúcar deixando ferver por aproximadamente 7 minutos até obter uma calda.
- No momento de servir, regue com a calda de hortelã .

25 minutos +
Tempo p/ gelar

FMRP-USP
RIBEIRÃO PRETO

cnm