

# FLAN DE CUAJADA COM QUEIJINHOS TRIÂNGULO



## CONFEÇÃO

1. Coloque na taça com a lâmina amassar/triturar, todos os ingredientes com exceção do caramelo líquido, e programar 10 minutos, 100º, velocidade 7. De seguida, misture na velocidade 10 durante 15 seg.
2. Caramelizar uma forma de pudim ou várias pequenas, com o caramelo líquido.
3. Deite o creme e deixe que arrefeça. Leve depois ao frigorífico, até ao momento de servir.
4. Acompanhe com uma compota a seu gosto (opcional).

## INGREDIENTES

- 450 ML DE LEITE
- 8 QUEIJINHOS TRIÂNGULOS
- 100 G DE AÇÚCAR
- 1 PACOTINHO DE CUAJADA (COALHO)
- CAMELO LÍQUIDO