

# Flan de turrón (¡Facilísimo!)



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Zeneida GS **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

Un flan muy fácil y rápido de hacer, con el que quedaras como un rey o reina de tu cocina, sin mucho esfuerzo!!!

## Ingredientes para 8 personas :

- 1 litro de Nata para montar
- 150 gr. de Turrón de Jijona o Blando
- 1 sobre de 8 flanes de Flan Royal
- Caramelo líquido

## Preparación:

### Paso 1

Batir la nata con el turrón. No hace falta batir mucho tiempo, sólo hasta que el turrón se triture y se mezcle todo.

### Paso 2

Verter el contenido del sobre de flan en un caldero, y poner a fuego medio. Añadir la mezcla de nata y turrón. Ir removiendo hasta que vaya a empezar a hervir. En ese momento, lo apartamos del fuego. No dejar que hierva.

### Paso 3

Untar un molde grande o varios individuales con caramelo líquido, que puede ser comprado o hecho por nosotros.

### Paso 4

Agregar la mezcla que teníamos al fuego al mode.

### Paso 5

Dejar reposar en el frigorífico un mínimo de 3 horas.

