

Flan de turrón (¡Facilísimo!)



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Miguel cantolla



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 quedarás 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.

