

**Creador:** Flor Roja **Recetizador:** xana



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- galletas de canela
- 300 grms. Chocolate blanco
- 800 ml. Leche entera ( 4 vasos )
- 200 ml. Nata de montar
- 2 sobres de FLAN POTAX

**Preparación:**

## Paso 1

Reservar un vaso de leche fría y poner a calentar el resto de la leche junto con la nata y vas deshaciendo el chocolate blanco . Cuando empiece a humear disolver los dos sobres de flan en el vaso que había reservado y añadir al cazo remover sin parar hasta que espese. Mojar cada galleta en leche y colocar en el molde , capita de flan y otra capita de galletas, así sucesivamente , en este molde de 28 x 17 me salieron 3 capas de galletas . La última que sea de flan , cubres con coco , rallas chocolate por encima y a la nevera ,.