

Flan de Turrón



Ingredientes:

- 1 tableta de turrón de jijona
- 1 litro de nata para montar
- 2 sobres de preparado para flan (tienen que ser 10 raciones, por tanto variará según la marca que compreis. Leed las instrucciones ya que se explica muy bien cuantas raciones salen de cada sobrecillo)
- Caramelo líquido

Preparación:

Caramelizamos el fondo de nuestro molde.

Comenzaremos troceando nuestra tableta de turrón (no tienen que ser trozos pequeños, lo justo para que al batirlo se deshaga).

En el bol de la batidora añadimos el turrón, la nata y los sobres de preparado para flan.

Batimos muy bien, hasta obtener una crema sin grumos.

Vertemos nuestra crema en un cazo y lo calentamos a fuego medio, sin dejar de remover.

Cuando empiece a hervir los retiramos y lo vertemos en nuestro molde.

Lo dejamos enfriar a temperatura ambiente, y después si no se va a consumir inmediatamente en el frigorífico.

Flan de Turrón

Os aseguro que sorprenderéis a vuestros invitados con este postre.

¡Prometido!