

Flan de turrón

Ingredientes

- 1 sobre de flan Royal
- 1 litro de nata de montar
- 1 barra de turrón blando

Elaboración

1. Untar el molde con el caramelo que trae el flan.
2. Desmenuzar la barra de turrón.
3. Poner en una pota: la nata, el sobre que trae el flan y el turrón desmenuzado.
4. Calentar a fuego no muy fuerte e ir removiendo hasta que quiera comenzar a hervir.
5. En ese instante vaciar en el molde y dejar enfriar.
6. Luego de frío se puede guardar en la nevera.

From:
<https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/> - **Euloxio wiki**

Permanent link:
https://www.euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:flan_turron

Last update: **2024/04/08 19:50**

