

FLAN DE TURRÓN BLANDO



Ingredientes

- ✓ 280 gr. de turrón blando
- ✓ 480 gr. de nata para montar
- ✓ 5 huevos
- ✓ 5 cdas. de azúcar
- ✓ Caramelo líquido
- ✓ Moldes de flan individuales de aluminio

Preparación

- Paso 1** En un cuenco amplio, mezclamos 5 huevos y 280 gr. de turrón blando picado. Añadimos 5 cdas. de azúcar y mezclamos de nuevo. En el mismo cuenco, añadimos 480 gr. de nata para montar y batimos de nuevo para mezclar bien.
- Paso 2** Colocamos un poco de caramelo líquido sobre la base moldes individuales de flan. Rellenamos con la mezcla de flan.
- Paso 3** Horneamos 25 minutos a 180° al baño María o hasta que al pinchar los flanes con un palillo, este salga limpio.

Notas: _____
