## 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://euloxio.myds.me/dokuwiki/ - Euloxio wiki

Permanent link:

https://euloxio.myds.me/dokuwiki/doku.php/doc:comida:recetas:flan\_turron

Last update: 2024/04/08 19:50

