



# FLAN DE TURRÓN DE JIJONA

## INGREDIENTES 8 personas

- 1 litro de leche
- 1 paquete de preparado para flan (8p)
- 1 tableta de turrón de Jijona (turrón blando)
- 200 ml nata (para montar)
- Caramelo para el molde (optativo)

## PASOS A SEGUIR

- Disolver el preparado para flan en la leche
  - Añadir la nata y mezclar
  - Añadir el turrón a trocitos
- Calentar la mezcla y mover hasta disolver el turrón y hasta que hierva la leche
- Bañar las paredes del molde con el caramelo
- Verter la mezcla sobre el molde y dejar enfriar

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + 2 H NEVERA

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

