



Flan de turrón con almendras crocanti

5 raciones



Nivel fácil

hasta 20 Min.



Instrucciones:

Utensilios:

cazo
flaneras

Para el flan:

1 sobre de Preparado para Flan clásico Mandarin
500 ml leche
150 g turrón blando

Para el caramelo líquido:

5 cucharadas soperas de agua
+1 extra
5 cucharadas soperas de azúcar

Para la decoración:

1 paquete de Almendras crocanti Dr.Oetker
1 paquete de Coraz. y Estrellas de Choc. Dr. Oetker

El caramelo:

- 1 Verter 5 cucharadas soperas de azúcar y 5 de agua en un cazo pequeño.
- 2 Calentar 1 o 2 minutos hasta obtener un caramelo rubio.
- 3 Truco: añade una última cucharada de agua para licuar el caramelo.
- 4 Una vez listo, verter en los moldes y repartirlo rellenando el fondo.

El flan:

- 5 Verter una parte de la leche en un cazo y añadir un sobre de flan Mandarin hasta que se disuelva sin dejar grumos.
- 6 A continuación, añadir el resto de la leche, el azúcar y los trocitos de turrón.
- 7 Disolver sin dejar de remover llevándolo a ebullición.





Enfriado:

- 8 Retirar el cazo del fuego y repartir la mezcla en los distintos moldes sobre el caramelo.
- 9 Dejar enfriar 10 minutos a temperatura ambiente y después 2 horas en la nevera.

Decoración:

- 10 Desmoldar y decorar con Almndras Crocanti y Corazones y Estrellitas de Chocolate Dr. Oetker.

