

Receta Flan de turrón

Porciones

1

Ingredientes

Turrón blando: 125g

Azúcar: 75g

Caramelo

Huevo: 4

Leche: 300 ml

Instrucciones

- Picar el turrón blando
- Juntar en un bol junto al azúcar, la leche, 3 huevos y 1 yema y batir con una batidora hasta integrar
- En un molde, poner caramelo en la base y untar bien con un cuchillo hasta cubrir todo
- Echar con cuidado la mezcla encima
- Poner el molde en una bandeja de horno y rodear con un dedo de agua caliente
- Horno 1h @ 190°C, tapando el molde por arriba con papel de aluminio a los 20 min