



FLAN DE TURRÓN

Ingredientes para 9 vasitos:

- 1 litro de leche denatada
- 1 tableta de turrón de Jijona sin azúcar
- 2 sobres preparado para flan sin azúcar
 - 4 cucharadas de tagatosa
 - 1 cucharadas de agua

Preparación:

Separamos un vaso de leche y mezclamos con el preparado de flan (los sobres necesarios para 1 litro de leche). El resto de la leche la ponemos en una cazuela junto con el turrón desmenuzado. Llevamos a ebullición mientras lo deshacemos.

Cuando hierva añadimos el preparado de flan, llevamos de nuevo a ebullición sin dejar de remover.

Preparamos el caramelo en una sartén antihaderente o un cazo, para ello ponemos la tagatosa y el agua y moviendo la sartén, formamos el caramelo.

Vertemos el preparado de flan dentro de los vasitos y le añadimos en el centro una cucharadita de caramelo.

Tapamos con papel de aluminio, dejamos templar y refrigeramos.

[Conlaszarpasenlamasa](#)