

Receta de Flan de Turrón y Chocolate en Thermomix

20 Ene 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta receta de nuestra amiga y seguidora **Irene García**, que nos recomienda este **Flan de Turrón y Chocolate en Thermomix**, nos cuenta que queda riquísimo y que es muy fácil de preparar y así aprovecháis si os ha quedado algo de turrón de las **Navidades**.

Ingredientes

- Leche entera (medio litro)
- Nata (500ml)
- Turrón de jijona blando (una tableta)
- Chocolate fondant (150 grs)
- Cuajada (dos sobres)

Modo de Preparación

1. Introducir en el vaso 250 ml de leche y 250 ml de nata
2. Añadir la tableta de turrón y un sobre de cuajada, programar 7 minutos a 90° en velocidad 4
3. Terminado este tiempo, reservar esta crema en el molde en el que vayáis a hacer el flan
4. Seguidamente incorporar 250 ml de leche, 250 ml de nata, el chocolate y el otro sobre de cuajada
5. Programar 3 minutos a 90° en velocidad 1 y después programar 5 minutos más a 90° en velocidad 4
6. Una vez terminado, volcar con cuidado el preparado de chocolate sobre el flan de turrón reservado
7. Dejar enfriar en el frigorífico
8. Desmoldar con cuidado y decorar a vuestro gusto
9. Servir fresquito y....buen provecho!!!