



INGREDIENTES: (De 12 a 14 raciones)

- 1 litro de nata para montar
- 220 gramos de leche condensada
- 3 sobres de Nescafé (6 gramos) (puede ser descafeinado ó no)
- 220 gramos de leche
- 1 paquete de flan Royal de 8 porciones caramelo líquido
- 12 o 14 flaneritas ó vasitos pequeños (pueden ser vasitos de yogur de cristal)
- gotas, bolitas, o fideos de chocolate para decorar (opcional)



ELABORACION:

1. Repartimos el caramelo en el fondo de cada vasito y reservamos.
2. Echamos en el vaso de Thermomix todos los ingredientes y **programamos 10 minutos a temperatura 100 grados a velocidad 3.**
3. Retiramos el vaso, y rellenamos los vasitos preparados con el caramelo líquido, y dejamos enfriar.
4. Los metemos en el frigorífico, un mínimo de cuatro horas antes de consumirlos, para que espesen bien.

¡Está de locura!

□□□□□□



