



### INGREDIENTES:

- 300 gramos de chocolate blanco
- 1 sobre de flan royal de
- 8 raciones con caramelo líquido
- 400 gramos de nata de montar
- 400 gramos de leche (preferentemente entera)

### ELABORACION:

1. Poner el chocolate blanco a trozos en el vaso de Thermomix y **triturar 2 segundos a velocidad turbo.**

2. Añadir el resto de ingredientes y **programar 8 minutos, temperatura 90 grados, velocidad 2.**

3. Con el caramelo líquido rociar todo el molde y verter en él la mezcla.

**4.** Poner en la nevera hasta que solidifique.

**5.** Cuando lo desmoldemos dándole la vuelta sobre un plato o bandeja adecuado lo podemos adornar con fideos o lascas de chocolate negro y algún barquillo redondo o triangular o los dos. A gustos!

**Está increíble.**

**Está imagen no es de momento la mía es de la red pero no recuerdo de quién.**