RecetaKA

TARTA FLOR DE FLAN DE TURRON



Para 8 raciones: 1 paquete masa filo / 100 g mantequilla sin sal / 3 huevos / 400 ml leche entera / 120 g azúcar / 80 g turrón "blando" / azúcar glas para decorar. **Opcional:** azúcar moreno y pasas de arándanos. ***Sugerencia:*** *Usar un molde de 22cm.*

LACTEOS HUEVOS CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. Cubrir un molde desmontable de 22 cm con papel vegetal. Extender la masa filo y cubrir con papel húmedo para evitar que se seque.
2. Preparando las hojas de masa filo: Engrasar con mantequilla derretida lámina a lámina.
3. *Opcional:* espolvorear con con muy poca cantidad de azúcar moreno y pasas.
4. Doblar y plegar como si fuera un abanico y enrollar. Colocar en el centro del molde.
5. Repetir con cada hoja de masa filo e ir disponiendo alrededor de la anterior, desde el centro hacia afuera y en forma de círculo.
6. Hornear, a 180º C., calor solo abajo, entre 15 y 20 minutos; vigilando que no se queme.
7. Mientras tanto, para la crema de flan: batir la leche con el turrón y llevar al fuego. Por otro lado, batir los huevos con el azúcar.
8. Cuando la leche comience a hervir, verter en forma de hilo sobre los huevos y sin parar de mover.
9. Con la masa filo ya horneada, disponer la crema de flan en una jarra y verter sobre los huecos de la tarta.
10. Hornear 20 minutos a 180º C., pero solo calor abajo, hasta que la crema esté cuajada.
11. Dejar atemperar la tarta flor y espolvorear con azúcar glas.

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil