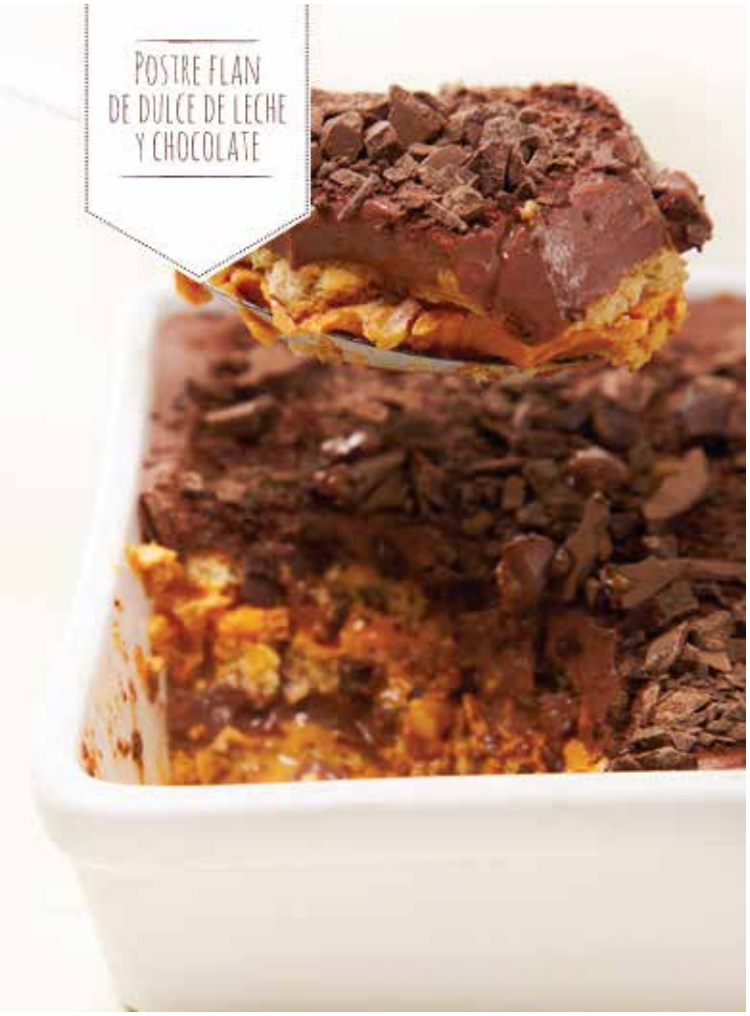
Postre Flan de dulce de leche y chocolate



Ingredientes

2 paquetes de Bizcochos 9 de Oro Azucarados
1 caja de flan de dulce de leche
1 caja de flan de chocolate
1 taza de dulce de leche
1 taza de nueces
1 tableta de chocolate picado
2 tazas de almíbar ligero para humedecer

Preparación

En una fuente con bordes altos, colocá los bizcochos previamente humedecidos con almíbar.

Sobre estos volcá cucharadas de dulce de leche. Ahora agregá lentamente el flan de dulce de leche y dejá enfriar. Llevá al frio hasta que solidifique un poco.

Volvé a hacer una capa de bizcochos, colocá las nueces y el flan de chocolate, nuevamente dejá enfriar y llévalo al frío.

Decorá con chocolate picado y serví con un copo de crema batida.

8 porciones

TIEMPO DE COCCIÓN: 15 minutos

Tip: Para que los sabores de flan no se meclen es necesario que solidifiquen en el frío entre uno y otro.