



DESSERTS · VEGETARIAN

Cremós de torró de Xixona en copa

🍴 4 servings 🔥 350 kcal

Ingredients

1 barra de torró de Xixona (250 g)

200 g de nata líquida per muntar

1/2 iogurt grec

4 galetes digestives

Confitura de gerd

Crocanti d'ametlla

Xocolata ratllada

PER SERVING

Protein	6.5 g
Fat	25 g
Carbs	25 g
Fiber	2 g

Method

- 1 Tritura les galetes digestives fins a obtenir una sorra gruixudeta i agradable.
- 2 Reparteix-la al fons de les 4 copes.
- 3 Trosseja el torró de Xixona i passa'l per la picadora fins que quedi una pasta granulada.
- 4 En un bol, posa el torró trinxat i afegeix-hi la nata líquida.
- 5 Barreja-ho amb una cullera a poc a poc fins que quedi homogeni i flexible.
- 6 Incorpora-hi el mig iogurt grec, que aportarà un toc fresc i una textura més lleugera.
- 7 Omple una màniga pastissera amb el cremós.
- 8 Sobre la base de galeta afegeix una capa de cremós fent una espiral des del centre.
- 9 Afegeix petites cullerades de confitura de gerd arrapades al vidre de la copa perquè quedin visibles.
- 10 Continua alternant cremós i tocs de confitura fins gairebé arribar a dalt.
- 11 Corona cada copa amb una pluja de crocanti d'ametlla o una mica de xocolata ratllada.

Made with CookNest



All of Esteve Cardús | Cuina a l'abast's recipes

cooknest.app/@cardus · [Instagram @cardus](https://www.instagram.com/@cardus) · [TikTok @estvecardus](https://www.tiktok.com/@estvecardus)

