Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de turrón

1h · 12 raciones · 493 kcal

Ingredientes

- **200gr** de nata (35% de grasa)
- **30gr** de zumo de limón
- **180gr** de turrón de Jijona blando
- **130gr** de azúcar moreno
- **50gr** de miel de caña
- **150gr** de mantequilla a temperatura ambiente en trozos
- **4** huevos
- **300gr** de harina de repostería
- **1** pellizco de sal
- **1 sobre** de levadura química en polvo

SALSA DE CHOCOLATE BLANCO Y TURRÓN

- **60gr** de nata (35% de grasa)
- **90gr** de chocolate blanco en trozos
- **10gr** de mantequilla
- **70gr** de turrón de Jijona blando

Elaboración

1. Precalentamos el horno a 170°C.
2. Pulverizamos con spray desmoldante o mantequilla un molde de bundt cake, ayudándonos con un pincel para cubrir todos los huecos.
3. Reservamos.
4. En un bol ponemos la nata, el zumo de limón, mezclamos y reservamos.
5. Trituramos el turrón y el azúcar, añadimos la miel de caña, la mantequilla y mezclamos.
6. Continuamos mezclando y vamos añadiendo 4 huevos uno a uno.
7. Incorporamos la harina, la sal, la levadura y mezclamos.
8. Agregamos la mezcla de nata y limón reservada y mezclamos.
9. Vertimos la mezcla en el molde preparado y alisamos con la espátula.
10. Le damos unos golpecitos en la encimera para que la masa se distribuya de manera uniforme y no queden burbujas de aire.

11. Horneamos (170°C) durante 45 minutos.
12. Retiramos del horno habiendo comprobado con una varilla que sale limpia y está bien hecho, dejamos templar 10 min. y desmoldamos sobre una rejilla para que se enfríe.
13. Ponemos en un cazo la nata y calentamos 2 min.
14. Añadimos el chocolate blanco, la mantequilla y 50 gr de turrón triturado, removemos al fuego medio durante 3 min.
15. Vertimos la salsa sobre el bundt cake y espolvoreamos con trocitos de turrón.

POR RACIÓN	8,9 g Proteínas	30 g Grasas	48 g Hidratos	1,8 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas
cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya