la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pastel mágico de turrón

30min · 8 raciones · 452 kcal

Ingredientes

- **1** lámina de hojaldre
- **6** huevos
- **120 gr** de turrón blando
- **60 gr** de azúcar
- **600 ml** de leche
- **140 gr** de harina de arroz

POR RACIÓN

Proteínas	**13 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**46 g**
Fibra	**1,7 g**

Elaboración

1. Forrar un molde con papel vegetal y colocar la base de hojaldre dándole una altura de 3 o 4 cm, como se ve en el vídeo
2. Colocar bien el hojaldre para que no se salga la mezcla, que es muy líquida
3. En un bol poner los huevos, el azúcar, el turrón, la leche y la harina de arroz, y triturar todo hasta que no queden grumos
4. Pasar la mezcla al molde y llevarlo al horno
5. Precalentar el horno a 180° con calor arriba y abajo unos 30 o 40 minutos, estará listo cuando se vea dorado por los laterales
6. Desmoldar, dejar enfriar y listo para disfrutar

RECOMENDACIONES

Para hacerla sin gluten, el hojaldre tendrá que ser sin gluten.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos