la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Cañas de crema de turrón y chocolate

8 raciones 859 kcal

Ingredientes

- **250 gr** de turrón blando
- **500 ml** de nata para montar
- **180 gr** de chocolate negro
- **2** láminas de hojaldre

POR RACIÓN

Proteínas	**12 g**
Grasas	**65 g**
Hidratos	**55 g**
Fibra	**5 g**

Elaboración

1. Calentamos la nata con el turrón hasta que el turrón esté completamente fundido
2. Trituramos para obtener una crema fina
3. Cubrimos a piel con papel film y dejamos un mínimo de 6 horas en la nevera
4. Cortamos el hojaldre en tiras y enrollamos cada caña
5. Horno precalentado 210° hasta verlas doradas
6. Bañamos con poco chocolate negro fundido y cubrimos con almendra crocanti
7. Montamos la crema hasta que esté firme pasamos a una manga pastelera y rellenamos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos