la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Pastel cremoso de turrón

4h · 8 raciones · 395 kcal

Ingredientes

- **1 L** leche
- **250 gr** turrón blanco
- **120 gr** maicena

DECORACIÓN (OPCIONAL)

- Nata montada
- Turrón

POR RACIÓN

Proteínas	9,9 g
Grasas	21 g
Hidratos	40 g
Fibra	2,1 g

Elaboración

1. En un cazo ponemos la leche y reservamos 1 vaso
2. Mezclamos el vaso de leche con la maicena y reservamos
3. Añadimos el turrón al resto de la leche y lo llevamos a fuego medio removiendo hasta deshacer el turrón
4. Añadimos la mezcla de leche y maicena y lo llevamos a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar
5. Lo pasamos al molde, en este caso un brick de leche
6. Refrigeramos unas 4 horas
7. Desmoldamos y decoramos al gusto, en nuestro caso con nata montada y turrón desmenuzado

RECOMENDACIONES

También se puede presentar en formato individual.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos