

¿QUÉ NOS APORTA ESTE PLATO?



Postre rico en grasa saturadas y azúcar añadido.



Cremoso de turrón



4 PERSONAS



30 MINUTOS (sin contar el tiempo de enfriar)



BAJA

Ingredientes

- 200 g de turrón blando de almendra
- 150 ml de nata líquida
- 200 ml de leche 
- 100 g queso crema
- 2 hojas de gelatina
- 20 g de azúcar 
- Cacao en polvo para espolvorear 

Elaboración

1. Ponemos la gelatina a remojo en agua fría. Calentamos la leche y disolvemos la gelatina.
2. Ponemos en el vaso del robot de cocina o batidora todos los ingredientes y trituramos. Vertemos en moldes y dejamos reposar en el frigorífico al menos 6 horas.
3. Desmoldamos y espolvoreamos con cacao en polvo.

Descripción nutricional

Postre sabroso, pero cuyo consumo debería ser ocasional por su elevado contenido en azúcar añadido y grasa.

Cómo combinarlo

Para no exceder el aporte calórico podemos elegir una comida más ligera a base de vegetales.