

# Panna Cotta de Turrón de Jijona

## INGREDIENTES:

- 3 hojas de gelatina
- 120 gr de turrón de Jijona (blando)
- 400 gr de nata líquida para montar
- 50 gr de azúcar moreno
- 2 cucharaditas de cacao puro en polvo para decorar

## PREPARACIÓN:

1. Ponga las tres hojas de gelatina en remojo en un bol con agua fría para que se hidraten.
2. Vierta en el vaso el turrón y triture **5 seg/ vel 7**.
3. Agregue la nata y el azúcar y programe **6 min/ 90°C/ vel 4**.
4. Añada por el bocal las 3 hojas de gelatina escurridas y mezcle **20 seg/vel 3**.
5. Vierta la mezcla en 6 moldes de flan de aluminio y deje que enfríen un poco antes de introducir en la nevera como mínimo 3 horas para que terminen de cuajar.
6. Desmolde y espolvoree con el cacao puro en polvo.



---

**thermomix**