

# thermomix

## Panna cotta de turrón de Jijona



**TM-31**

**Preparación: 10 min.**

**Espera: 3 h**

**Total: 3 h 10 min**

**Kcal./Ración: 360 kcal.ración**

**INGREDIENTES PARA 6 RACIONES:**

- 3 hojas de gelatina
- 120 g de turrón de Jijona
- 400 g de nata
- 50-60 g de azúcar
- 1-2 cucharadas de cacao puro en polvo para espolvorear (opcional)

## PREPARACION

Pon las hojas de gelatina en un bol con agua fría para hidratarlas.

Pon el turrón en el vaso y tritúralo 5 seg Vel 7.

Añade la nata y el azúcar y programa 6 min 90º Vel 4.

Añade por el bocal las hojas de gelatina escurridas y mezcla 15 seg Vel 3.

Vierte la mezcla en 6 moldes de flan y deja templar.

Introduce la panna cotta en el frigorífico durante 2-3 horas para que cuaje.

Delmolda, espolvorea con el cacao puro en polvo y sirve.

