



Consejo del chef

Puedes añadir las capas que quieras y jugar con las texturas de este increíble postre de Navidad para sorprender así a tus invitados.

Raciones para 4

Yogur griego

Barquillo de turrón y chocolate

Almendra troceada

250 Turrón de jijona

100 ml Leche

200 ml Nata

100 gr Pistachos

100 gr Almendras

100 gr Nueces de macadamia

100 gr Galletas María

50 gr Mantequilla

- 1** En un procesador de alimentos triturar los frutos secos con las galletas y la mantequilla. Reservar.
- 2** En un cazo calentar la leche con el turrón troceado hasta deshacer por completo. Reservar y dejar enfriar.
- 3** Montar la nata con la ayuda de unas varillas eléctricas, y mezclar con la crema de turrón con movimientos envolventes.
- 4** Colocar en el fondo de un vaso la mezcla de galletas y presionar ligeramente para formar la base. Añadir una capa de yogur griego, a continuación una capa de mousse de turrón y por último otra capa de yogur.
- 5** Decorar con almendra troceada y unos barquillos de turrón y chocolate.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/yogur-mousse-turron/>

