



## 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/>

**COOKING**  
**LOVERS** 