



Consejo del chef

Desmoldar con mucho cuidado (y amor, siempre amor) y comer todavía caliente.

Raciones para

120 gr Turrón

120 gr Mantequilla

80 gr Azúcar

8 Yema de huevo

1 Clara de huevo

- 1 Montar las yemas con el azúcar hasta que obtengan un tono blanquecino y doblen su tamaño.
- 2 Derretir la mantequilla en un cazo y verter en un procesador de alimentos junto al turrón. Triturar hasta obtener una crema muy fina.
- 3 Mezclar la crema de turrón con las yemas con movimientos envolventes. Por último incorporar la clara ligeramente batida.
- 4 Introducir la mezcla en una manga pastelera y dejarla enfriar.
- 5 Forrar un molde o aro metálico con papel de horno y mantequilla y colocar la mezcla hasta llenar $\frac{3}{4}$ el molde.
- 6 Hornear 6 minutos a 190 grados.

Notas del Chef

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/coulant-de-turron/>

