

Receta de Tarta de Turrón de Jijona

11 Ene 2019



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os propongo hacer esta rica **Tarta de Turrón de Jijona**, es una buena forma de gastar las barras de turrón que os hayan quedado de las Fiestas Navideñas, espero que os guste y la preparéis en casa para vuestra familia.

Ingredientes

- **Para la base:**
- Galletas a la canela (250 grs)
- Mantequilla a temperatura ambiente (70 grs)
- **Para el relleno:**
- Turrón de Jijona (una tableta de 300grs)
- Cuajada (dos sobres)
- Nata líquida (750 grs)
- Leche entera (250 ml)
- Leche condensada (100grs)
- **Para decorar:**
- Crocanti de Almendras
- Cacao puro en polvo

Modo de Preparación

1. Triturar bien las galletas
2. Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y mezclar con las galletas
3. Volcar en un molde desmontable redondo y aplastar con ayuda de una cuchar para formar la base de la tarta, reservar en el frigorífico
4. En una cacerola al fuego, poner el turrón en trozos y los sobres de cuajada
5. Añadir la nata, la leche y la leche condensada, remover y dejar cocer hasta que esté todo bien mezclado
6. Volcar la mezcla con cuidado sobre la base de galletas
7. Dejar que se enfríe un poco y meter al frigorífico durante unas horas, mejor de un día para otro
8. Espolvorear el cacao por encima y decorar con el crocanti de almendra
9. Servir fresquita y...buen provecho!!!