

DULCE DE NAVIDAD



Ingredientes:

- 250 ml de leche
- 250 g de nata
- 9 g de Espesante basado en gomas (amilasa resistente)
- 1 tableta de chocolate negro
- 1 tableta de turrón tipo Jijona blando
- Virutas de chocolate

Elaboración:

- Colocamos 250 ml de leche, la tableta de chocolate negro cortada en trozos, y 250 g de nata en un cazo a calentar a 90 grados durante 7 minutos.
- Removemos lentamente para evitar que se pegue.
- Añadimos los 3 cazos de espesante.
- Una vez que esté todo bien mezclado se retira del fuego.
- Colocar la mezcla en un recipiente y dejar enfriar.
- Para preparar la segunda capa, troceamos la tableta de turrón junto con la nata y la leche a 90 grados durante 7 minutos. Mezclamos bien con la batidora.
- Agregamos a la mezcla 3 cazos de espesante.
- Vertemos la mezcla sobre la capa del recipiente anterior (quedando una capa encima de la otra).
- Dejamos enfriar e introducimos la mezcla en el frigorífico.

Presentación: Antes de servir, añadimos virutas de chocolate.