



Tarta de turrón sin horno fácil: el postre navideño que siempre triunfa

Receta para 8 porciones

INGREDIENTES

- | | |
|---|---|
| ☐ 200 gramos (tipo María) Galletas (base) | ☐ 250 ml Leche |
| ☐ 80 gramos Mantequilla (base) | ☐ 12 gramos (1 sobre) Cuajada en polvo |
| ☐ 250 gramos aprox (una tableta) Turrón Blando | ☐ 80 gramos Azúcar |
| ☐ 500 ml Nata para montar (35% M.G.) | |
-

PREPARACIÓN

1. Tritura las galletas hasta obtener una textura fina. Mézclalas con la mantequilla derretida y remueve hasta lograr una masa compacta. Vierte esta mezcla en un molde desmontable y presiona bien la superficie para formar la base. Lleva a la nevera mientras preparas el relleno.
 2. Calienta en un cazo la nata, la leche y el azúcar a fuego medio. Añade el turrón blando troceado y remueve constantemente hasta que se deshaga por completo y quede una mezcla homogénea.
 3. Incorpora el sobre de cuajada y mezcla muy bien para que se integre sin grumos. Mantén el fuego durante unos minutos sin que llegue a hervir, removiendo continuamente.
 4. Retira del fuego y deja templar un minuto. Saca el molde con la base de galleta de la nevera y vierte el relleno cuidadosamente encima. Golpea suavemente el molde sobre la mesa para eliminar burbujas de aire.
-

5. Lleva la tarta a la nevera durante un mínimo de 4 horas, aunque lo ideal es dejarla toda la noche para que cuaje perfectamente.
-

6. Desmolda con cuidado y decora a tu gusto: almendra crocante, virutas de turrón o un poco de cacao tamizado para darle un toque elegante.