

Tarta de turrón sin azúcar



Elementos del invento:

para la base:

- un paquete de galletas María sin azúcar, sin fructosa y sin sal
- 100 gr de margarina sin sal
- un chorrito de leche desnatada

para el relleno:

- 3 cucharaditas de edulcorante líquido
- 1/2 litro de leche desnatada
- 200 ml de nata
- 1 tableta de turrón blando sin azúcar
- 1 sobre y medio de cuajada

para decorar:

- chocolate sin azúcar triturado

Elaboración de los elementos:

para la base:

Trituramos las galletas y le añadimos la margarina fundida, una vez que hemos mezclado añadimos una chorradita de leche hasta que obtengamos una masa con una consistencia similar a la arena mojada.

Ponemos sobre el molde (yo he usado uno desmontable) y reservamos en el

frigorífico.

para el relleno:

ponemos todos los ingredientes en una olla, excepto un vaso de leche en el que diluiremos los sobres de cuajada, cuando comience a calentarse nuestra mezcla le añadimos el vaso de leche con cuajada. Trituramos el turrón con la batidora mientras se calientan los ingredientes. Llevamos a ebullición, removiendo bien para que no se pegue y se queme.

Retiramos del fuego y lo volcamos en el molde que de nuevo reservaremos en el frigorífico hasta que cuaje (yo lo hice de un día para otro).

Decoramos con chocolate (sin azúcar) triturado.

Ale, a disfrutar!!!

<http://conlaszarpasenlamasa.cultura-libre.net>