

# Coulant de turrón sin azúcar



## Elementos:

- 200 gr de turrón de Jijona sin azúcar
- 4 huevos
- 50 gr de tagatosa (o 100 gr de azúcar)
- 75 gr de harina tostada

## Elaboración:

Batimos con la batidora el turrón junto con los huevos y la tagatosa o azúcar. Reservamos.

En una sartén tostamos la harina, aproximadamente durante unos diez minutos a fuego medio.

La incorporamos a la masa de huevos y turrón.

Engrasamos cinco flaneras y volcamos la masa.

Horneamos a 180 grados durante 12-14 minutos.

También podemos congelar sin hornear. Para ello cuando los vayamos a hacer mantenemos un par de minutos más en el horno y recordar, se hornean sin descongelar.

Ale, a disfrutar!!!

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