



Crema de turrón



Ingredientes:

250 gr de turrón blando de Jijona
200 ml de nata

Preparación:

En un cazo desmenuzamos el turrón y añadimos la nata. Calentamos hasta que se deshaga el turrón y obtener una crema homogénea.

Vertemos en un tarro y refrigeramos hasta su consumo.

[Con las zarpas en la masa](#)