



PANA COTTA DE TURRÓN BLANDO

Un postre delicioso

COMENSALES: 5-6

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 15 MIN

TEXTURA: 4 IDDSI

INGREDIENTES

- 120 gr turrón almendras
- 400 gr nata líquida
- 50 ml de leche
- 5 gr de harina fina de maíz
- 20 gr azúcar (opcional)
- 1,5 gr agar agar
- 2 gotas de vainilla líquida
- Cacao en polvo (opcional)

PASOS

1. En un cazo, calentar la nata.
2. Añadir el turrón blando y disolver poco a poco.
3. Agregar el azúcar y remover poco a poco para evitar que se pegue.
4. Si el turrón tuviera trozos entero, batir con la batidor.
5. Disolver el agar agar y la harina fina de maíz en la leche en frío.
6. Añadir la leche con el Agar Agar en el cazo y remover a fuego bajo durante unos minutos.
7. Añadir la vainilla.
8. Servir en vasitos o moldes y dejar reposar durante al menos 8 horas.

NOTAS

Este plato esta especialmente diseñado para personas que se encuentre en un nivel de textura 4 según el marco IDDSI (moderadamente espesa) y siempre respetando las características individuales de cada persona. La decoración es opcional y depende de la tolerancia del individuo.

