



# Semifreddo de turrón

**RACIONES:** 4 personas

**DIFICULTAD:** Difícil

**FUNCIONES:** Manual

**NIVEL PICANTE:** No picante

## Ingredientes

### Ingredientes 1

200g de turrón  
90ml de nata para montar

### Ingredientes 2

250ml de nata para montar fría  
30g de azúcar

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 10 mins

**TIEMPO DE COCCIÓN:** 3 mins

**TIEMPO TOTAL:** 13 mins

**ACCESORIOS:**  

## Preparación

### Antes de empezar

Ajusta la temperatura a 50°C, el tiempo a 3 minutos, la velocidad a 8 y presiona OK. Coloca el accesorio cuchilla.

### Paso 1

Introduce el turrón y la nata de INGREDIENTES 1 en el recipiente, coloca la tapa y presiona START. Vierte la mezcla en un bol y deja enfriar en la nevera 1 hora antes de continuar con esta receta.

### Paso 2

Ajusta la temperatura a OFF, el tiempo a 1 minuto, la velocidad a 8 y presiona OK. Coloca el accesorio varillas. Introduce nata y azúcar de INGREDIENTES 2 en el recipiente y presiona el botón START.

### Paso 3

Vierte la mitad de la nata montada sobre la masa de turrón fría y mezcla con la espátula con movimientos suaves y envolventes desde abajo hacia arriba. Cuando se haya integrado, vierte la segunda mitad de nata y con la misma técnica termina la mezcla. Introduce en el congelador y cada media hora remueve suavemente para que se congele de manera uniforme (hazlo 3 veces) y conserva en el congelador hasta el servicio.

Puedes añadir un poco de whisky en el primer paso.

**Apto para:**

**Vegetarianos y celíacos.**