



## Panna cotta de turrón

4 personas



Tiempo:



Preparación:  
8h de reposo




Tiempo de cocción:  
5 Mins

### Ingredientes:

- ¼ litro de leche entera
- 250ml de nata
- 1 tableta de turrón
- 100g de azúcar
- 5 hojas de gelatina

### Método:

#### Fase 1: Preparación

1. Coloca la pala de remover  en el bol.
2. Añade todos los ingredientes excepto la gelatina y pulsa el botón Sopa/salsa.   
Presiona el botón  inicio/pausa para empezar a cocinar y ajusta el tiempo a 5 minutos.

# kCook

*Hazlo en casa, hazlo fácil*



1/2

## Método:

**3.** Pon la gelatina en remojo en agua fría, escurre y disuelve en la mezcla anterior.

**4.** Vierte la mezcla en moldes de flan individuales o cuencos pequeños y enfría durante 8 horas aproximadamente en el frigorífico. Para sacar de los cuencos, introduce un cuchillo por los laterales y golpea suavemente. Decora con nata montada.