

## Cuajada de turrón



**Autor:** DOWN ESPAÑA

**Tiempo:** 30 minutos

**Para:** 4 personas



### Preparación

1. Echamos en un bol la leche y los dos sobres de cuajada.
2. Lo movemos con una cuchara de madera hasta que la cuajada esté disuelta en la leche.
3. Hacemos trozos el turrón.
4. Batimos los trozos de turrón con ayuda de la batidora.
5. Ponemos un cazo al fuego y echamos la leche con los sobres de cuajada ya mezclados y el turrón batido.
6. Lo dejamos en el fuego moviéndolo 15 minutos.
7. Apagamos el fuego y echamos la mezcla en un vaso o copa.
8. Dejamos enfriar la cuajada.
9. Metemos la cuajada en la nevera y la dejamos tres horas.
10. Servimos la cuajada.

### Ingredientes:

- » 150 gramos de turrón de Jijona.
- » 500 ml de leche.
- » 2 sobres de cuajada.

## **Ingredientes**

**Leche (500 ml)**



**Turrón de Jijona (150 gramos)**



**2 sobres de cuajada**



## Utensilios

---

1 cazo



1 cuchara de madera



1 batidora



1 bol



## 🍴 Preparación con imágenes

---

①



Lo primero...en un bol echamos la leche

②



Segundo paso: echamos los sobres de cuajada a la leche

③



Lo movemos con una cuchara de madera hasta que se mezcle

④



Batimos el turrón con la batidora

⑤



Ponemos la mezcla de la leche, los sobres y el turrón en un cazo al fuego y lo dejamos 15 minutos. Lo movemos

⑥



Echamos la mezcla en una copa o vaso y dejamos que se enfríe. Después lo metemos en la nevera 3 horas

⑦



Lo servimos.