

RecetaKA

CRUJILETA DE NAVIDAD

Ingredientes para 8 personas: Para la crema de turrón: 1/2 tableta de turrón blando / 2 yemas de huevo / 1 huevo / 40 gr de harina de maíz refinada / 75 gr de azúcar / 1/2 l de leche / 1 rama de canela / 1 cáscara de limón

Para las monedas de chocolate: 150 gr de chocolate de cobertura / cristales de sal / comino en polvo / Pimentón picante

Para decorar: 1 trozo de mango / 6-8 frambuesas / 1 limón / 2 cucharadas de azúcar / 75 gr de azúcar glas / menta



FRUTOS DE CÁSCARA



LACTEOS



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS

Elaboración

Para la crema de turrón:

- Poner la leche a calentar con una corteza de limón y una rama de canela. Introducir el turrón troceado y remover con la varilla para que se deshaga. Poner en un bol los huevos con el azúcar y la harina de maíz. Mezclar. Incorporar la leche con el turrón y continuar mezclando.
- Pasar todo el contenido de nuevo a la cazuela, retirar la canela y el limón y dejar que hierva hasta que espese, unos 8-10 minutos. Volcar la crema sobre un bol y dejar que se enfríe.

Para las monedas de chocolate:

- Fundir el chocolate al baño maría y hacer pequeños montoncitos con ayuda de una cuchara sobre una bandeja cubierta con papel de horno. Esparcir por encima diferentes ingredientes: cristales de sal, comino o pimentón picante. Poner otro papel encima y apretar los montoncitos un poco para que se hagan monedas. Dejar que se enfríen en el frigorífico.

Para decorar: Cortar el mango en taquitos. Sacar unos gajos de limón, espolvorearlos con azúcar y caramelizarlos con un soplete. Extender las crujiletas sobre un plato y rellenarlas con la crema de turrón. Repartir por encima las diferentes guarniciones: limón caramelizado, mango o frambuesas. Espolvorear unas hojas de menta con azúcar glas