

magdalenas de turrón que nos enseña a preparar [Gabriel](#). O también podemos comprarlo expresamente para hacer esta receta, cualquiera de las dos opciones es válida para poder disfrutar de ellas.

Elaboración:

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol el azúcar y el turrón en trozos. Trituramos con [golpes de TURBO](#) (velocidad 12 en el modelo [i-Companion](#))



2. Añadimos la nata, los huevos y el aceite. Batimos con velocidad 7, 50 segundos.



3. Agregamos la harina y la levadura. Volvemos a mezclar con velocidad 7, 40 segundos.



4. Vertemos la mezcla en una jarrita o un bol y dejamos reposar una media hora en la nevera.

5. Echamos la masa en capsulas y horneamos unos 20 minutos a

preparado con frutos secos, galletas, chocolate otra delicia más que nos enseña a preparar nuestra [Claudia Paolini](#).

Ella lo suele preparar en casa para [Navidad](#), si os llama la atención, podéis hacer lo mismo y presentarlo a la hora de los dulces, los niños (y no tan niños) seguro que alucinan.

Elaboración:

1. Equipamos el bol con la cuchilla de amasar/picar. Ponemos en el bol los cacahuetes (o lo que hayamos elegido) y programamos velocidad 12, 10 segundos. Tendremos que reducirlo a piezas gruesas, no pequeñas. Reservamos.

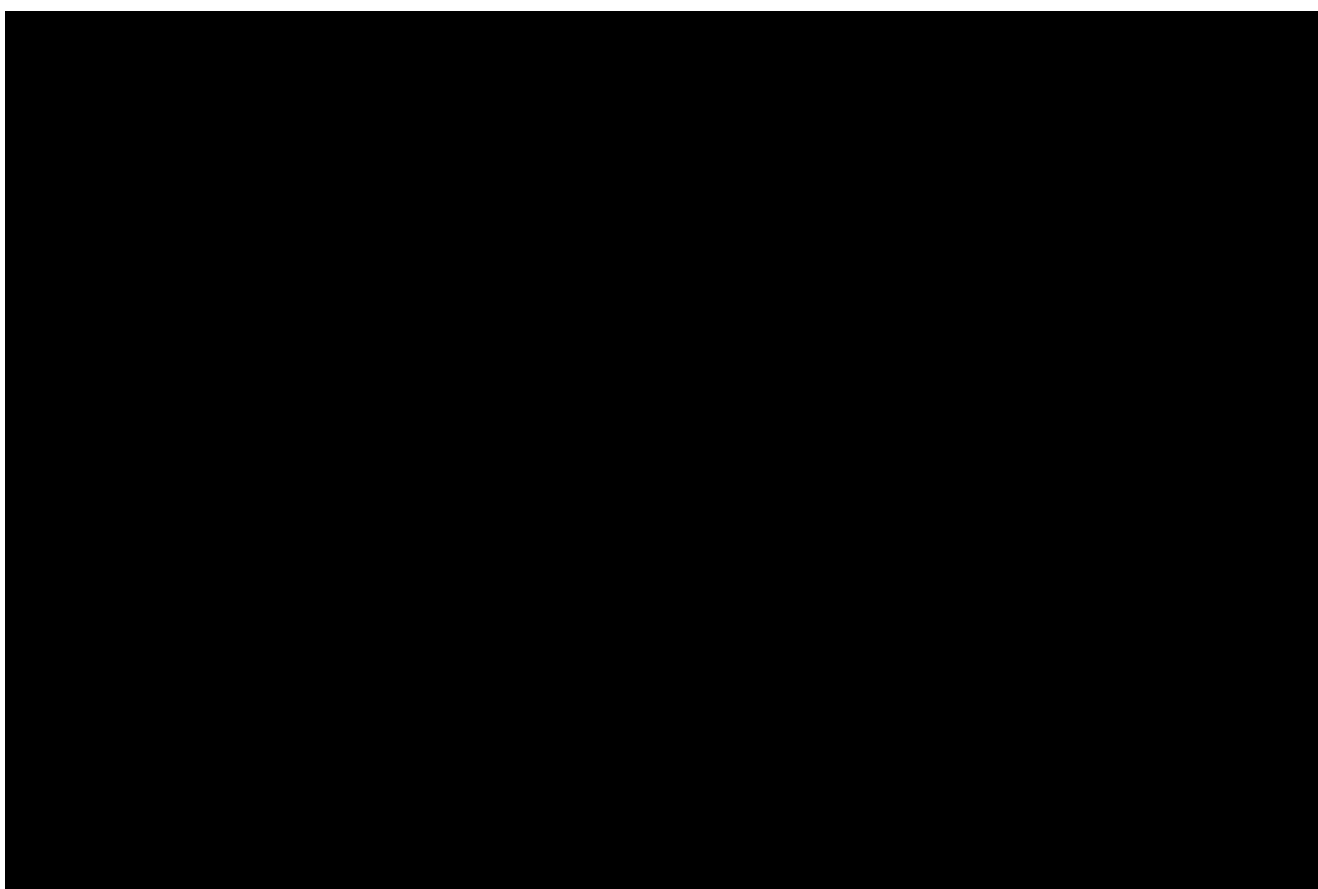


2. Añadimos las galletitas y programamos velocidad 11, 10 segundos. Al igual que los cacahuetes, lo reduciremos a piezas gruesas, no pequeñas. Reservamos.



centro de una hoja de papel de horno o papel film para formar el salami. Damos forma y sellamos como si fuera un caramelo o salchicha. Dejamos en la nevera al menos cinco horas, o mejor toda la noche.

6. Al servir, ponemos los 50gr restantes de azúcar glass en una bandeja, colocamos el salami y lo hacemos rodar para que se impregne del azúcar y adquiera el color blanco por fuera.



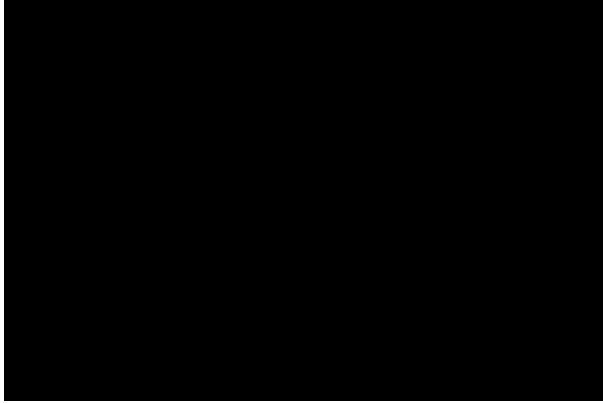
Receta	Tarta de Mazapán y Almendras
Autor	RecetasCuisine
Raciones	10-12
Tiempo	50 minutos (aprox.)

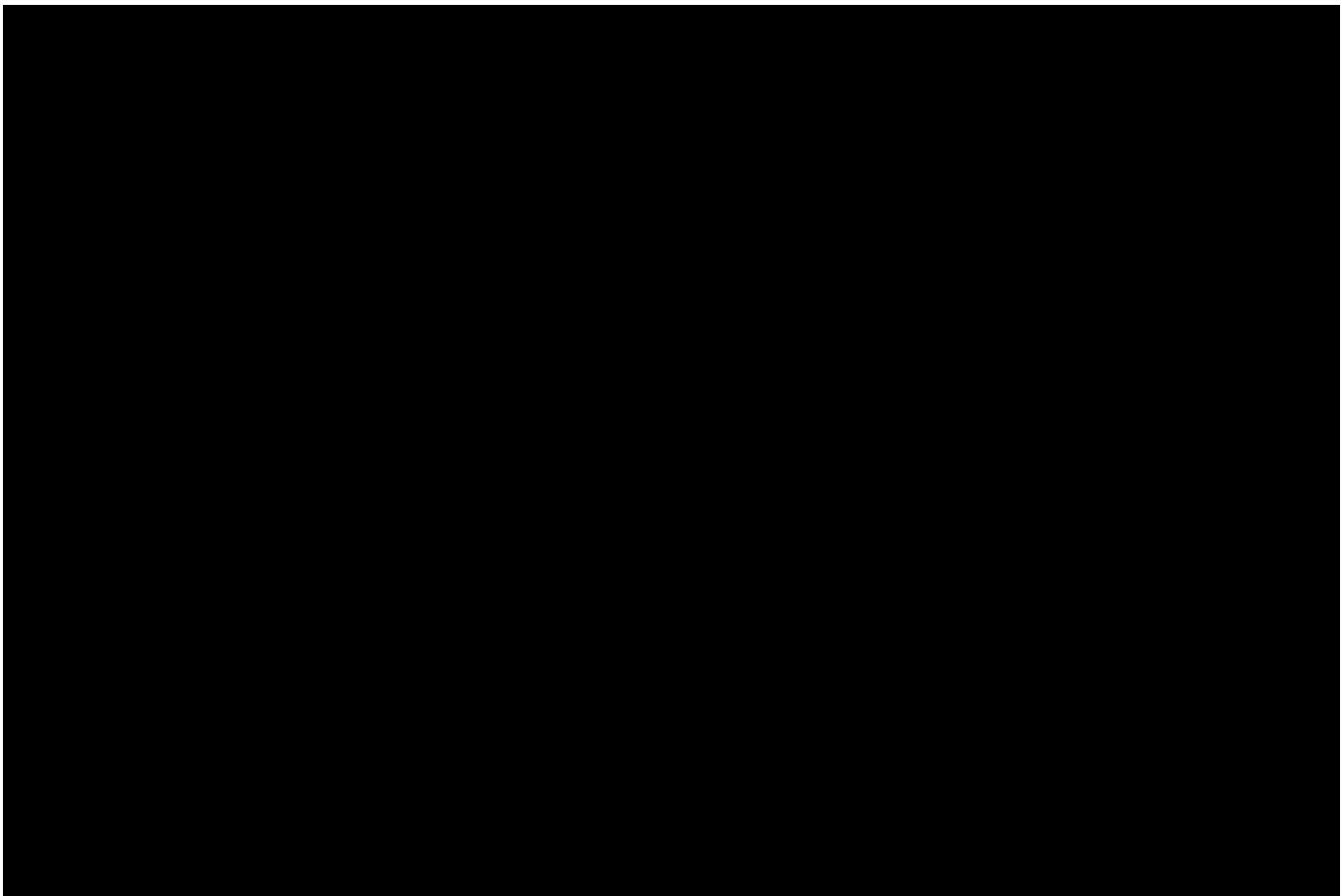
Ingredientes	250gr de Almendra molida 242gr de Azúcar 8gr de Azúcar avainillado (o 250gr de azúcar y una cucharadita de esencia de vainilla) La ralladura de la piel de un limón 5 Huevos L Para decorar 50gr aprox. de Almendra laminada tostada Azúcar glass
---------------------	---

Hola! El otro día mi abuela me dijo que, porque no preparaba algún dulce para la merienda, y entre que no me hace falta que me animen mucho para ponerme a cocinar, y que a mi abuela, lo que me pida, pues pensé en hacer algo con almendra, ya que he



4. Vertemos la mezcla en un molde de 25cm de diámetro. Si el molde no es antiadherente, lo engrasaremos con un pelín de mantequilla. Metemos en el horno y cocemos durante 45 minutos.





Receta Bizcocho de Turrón

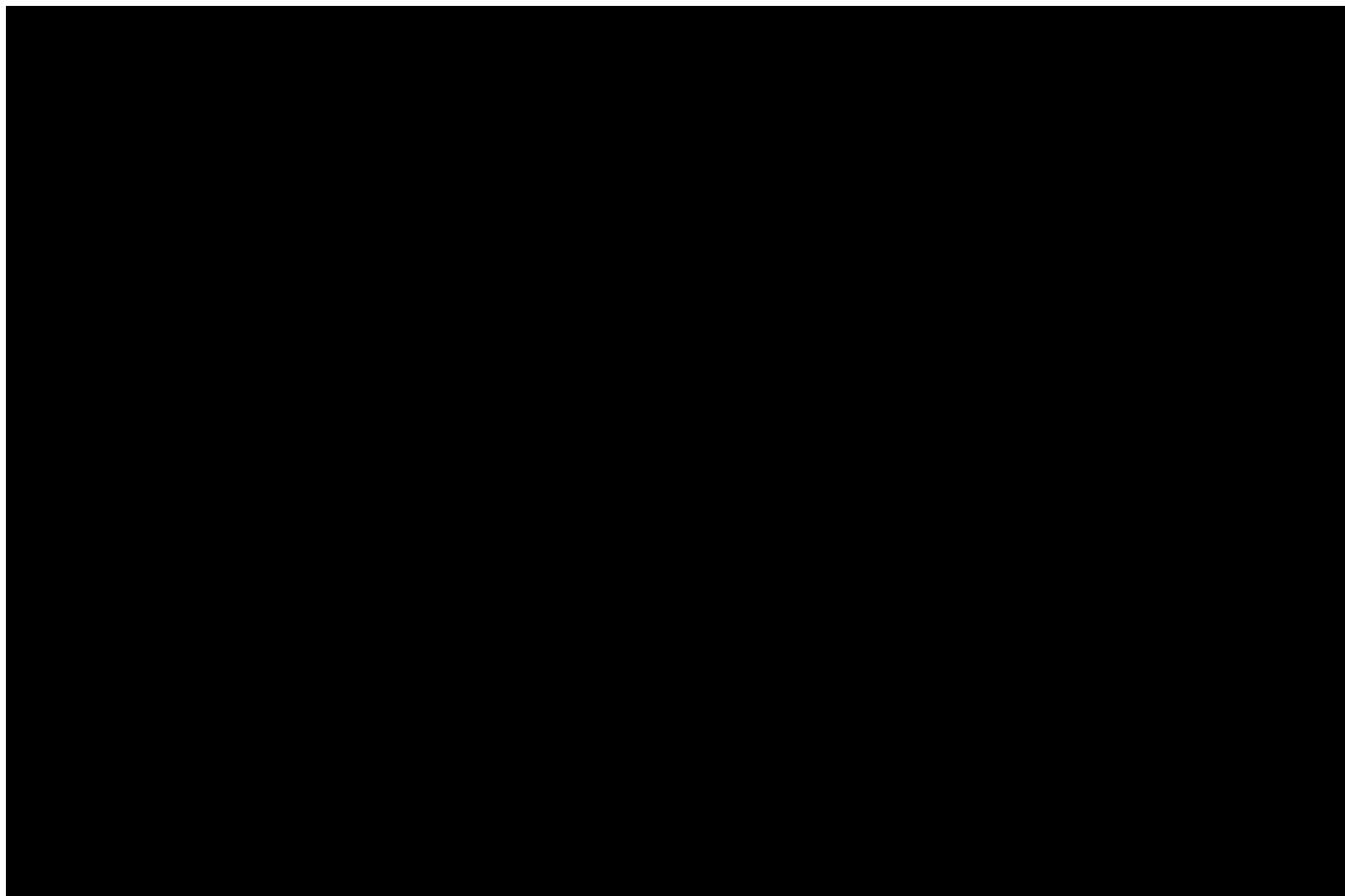
Autor RecetasCuisine

Raciones 8-10

Tiempo



5. Untamos un molde de 20cm de diámetro con un poquito de mantequilla. Vertemos la mezcla y dejamos caer el molde con un golpe seco en la encimera, para que salgan las burbujas de aire. Metemos en el horno, bajamos la temperatura a 180° y



Receta	Panna Cotta de Turrón
Autor	RecetasCuisine
Raciones	6-8
Tiempo	15 minutos aprox. (más reposo)
Ingredientes	350gr de Nata para cocinar 150gr de Leche 40gr de Azúcar 5gr de Gelatina (3-4 hojas) 300gr de Turrón de Jijona

Hola! No he podido resistirme, y he preparado una nueva receta donde el turrón es el protagonista. Esta vez, en forma de panna cotta, que es un postre típico de Italia. Siempre que voy a un resta y lo tienen en la carta, tardo poquito en decidir qué voy a pedir de postre.

Si os gusta el turrón blando, y las texturas gelatinosas, tenéis que probarlo.

El aboraci ón:

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la nata, la leche y el azúcar. Programamos velocidad 2, 100°, 10 minutos. (Sin tapón todos los pasos)



2. En un bol con agua fría, ponemos a hidratar las hojas de gelatina, tienen que estar en remojo cinco minutos.

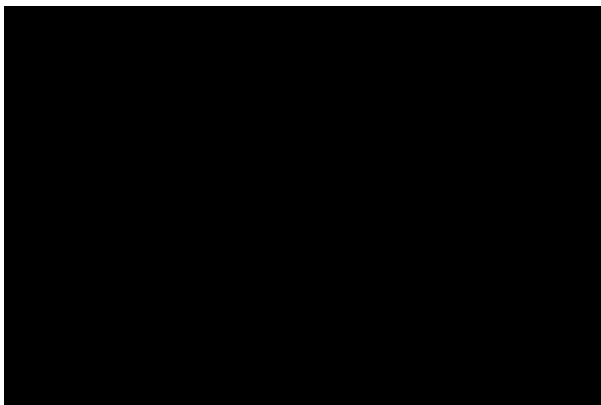
3. Finalizado el programa, desmenuzamos bien el turrón y lo añadimos al bol. Mezclamos con velocidad 6-8, 50 segundos.



4. Añadimos las hojas de gelatina bien escurridas. Mezclamos con velocidad 2, 90°, 3 minutos.



5. Vertemos la mezcla en los moldes elegidos. Podemos ponerlo en vasitos, para servirlo tal cual, o en moldes que podamos desmoldar y colocarlo en un plato directamente.



6. Dejamos que se enfríe un poco a temperatura ambiente, tapamos con papel film y guardamos en la nevera durante al

menos 4 horas, aunque lo ideal, es dejarlo reposar de un día para otro.