

# PUDIM DE TURRAO DURO DE ALICANTE



## INGREDIENTES

- 2 TABLETES DE TURRAO DURO DE ALMENDOA ( DE ALICANTE )
- 1 LITRO DE NATA
- 180 GRS DE AÇUCAR
- 2 SOBRES DE CUAJADA (2 PACOTINHOS)

## CONFEÇÃO

2. - PICAR O TURRAO MODO TURBO ATE ESTAR BEM PICADO

3. - INTRODUCIR RESTANTES INGREDIENTE (EU NÃO MUDEI A LAMINA)

4. 11 minutos Velocidade 6 temperatura 90

6. Verter num molde, pasado por agua e com caramelo co fundo para quem goste

8. - -----

10. Receita dum blog para a Bimby (Espanha) adaptado por mi para a CC