

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Esme Puig



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

Sencillo y muy rico. Con un ligero cambio apto para diabeticos.

Ingredientes para 4 personas :

- 1/2 Tableta de turrón del blando (si eres diabetico hazlo que turrón si azúcar)
- 600 ml de leche desnatada
- 1 sobre de cuajada

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Reserva un poco de leche en un vaso para disolver el sobre de cuajada, echa el resto en una cazuelita trocea la 1/2 tableta de turrón y echarla en la leche. Cuando este el turrón derretido echa la leche que había reservado con la cuajada. Cuando hierva echarla en moldes.