

Postres de la cena de Nochevieja

- BABAROIS DE TURRÓN
- MOUSSE HELADA DE HIGOS CON CHOCOLATE CALIENTE
- PERAS AL VINO TINTO CON MEMBRILLO
- SALCHICHON DE NUEZ Y DATILES
- POLVORONES SEVILLANOS

2 paquetes de 500 de Nata líquida
1 tableta de turrón de Jijona blando
12 huevos
1 sobre de gelatina de limón
Limonas
6 peras
250grs de Higos secos
100 grs de Chocolate Fondant
Hojas de chocolate
300 grs., de nueces peladas
350 grs., de dátiles
Azúcar
1 trozo de canela en caña
Azúcar glasé.
50 grs de almendras crudas
180 grs de manteca de cerdo