

# TARTA DE TURRÓN BLANDO JIJONA

## INGREDIENTES

1 cub de azúcar raso

200 ml de nata líquida

Medio litro de leche

1 pastilla de turrón blando de Jijona

1 sobre de cuajada Royal

## PREPARACIÓN

Ponerlo todo en la Thermomix 8 minutos, 100 °C y a velocidad 2. Caramelizar un molde (Caramelo Royal) y poner encima la mezcla. Esperar a que se enfrie y desmoldar. Se le puede poner si se quiere una base de bizcochitos como sobaos.