

Receta irresistible: turrón de avena y chocolate para saborear en esta Navidad

Principal



Publicada el: 06/12/24	Visitas: 152
Comentarios: 0	Ver comentarios
Votos: 23	Puntaje: 3.5

https://www.ultimasnoticias.com.uy/principal/receta-irresistible-turron-de-avena-y-chocolate-para-saborear-en-esta-navidad_10714.php



Principal

Receta irresistible: turrón de avena y chocolate para saborear en esta Navidad

Deliciosa propuesta: turrón de avena y chocolate para disfrutar en estas fiestas navideñas.

Receta Saludable de Turrón para esta Navidad

Receta Saludable de Turrón para esta Navidad

La Navidad es una época del año llena de tradiciones, celebraciones y, por supuesto, deliciosos dulces emblemáticos. Uno de los más destacados durante esta temporada es el turrón. Aunque tradicionalmente se asocia con la almendra y otros frutos secos, hoy te presentamos una receta innovadora y saludable que incluye avena y chocolate.

Esta opción no solo resulta deliciosa, sino que también es perfecta para quienes buscan alternativas más nutritivas sin sacrificar el sabor.

Ingredientes

Base del Turrón

200 g de avena integral (se pueden usar copos de avena) 100 g de miel (o sirope de agave, para una opción vegana) 50 g de mantequilla (puede sustituirse por aceite de coco para una versión vegana) 100 g de frutos secos (almendras, nueces o avellanas, al gusto) 1 pizca de sal

Capa de Chocolate

150 g de chocolate negro (mínimo 70% cacao para un sabor más intenso) 1 cucharada de aceite de coco (opcional, para dar brillo al chocolate)

Utensilios Necesarios

Un molde rectangular o cuadrado Papel pergamino Olla Espátula Cuchillo

Preparación

Paso 1: Preparar la base de Avena

En una sartén a fuego medio, tostar los copos de avena durante unos cinco minutos, removiendo constantemente hasta que estén ligeramente dorados.

Esto realzará su sabor.

En una olla pequeña, derretir la mantequilla a fuego bajo.

Si optás por el aceite de coco, asegurate de que esté completamente líquido.

En un bol grande, combinar la avena tostada, la miel y la mantequilla derretida.

Agregar una pizca de sal y mezclar bien hasta que todos los ingredientes estén integrados.

Picar groseramente los frutos secos elegidos y agregarlos a la mezcla.

Revolver hasta que queden bien distribuidos.

Forrar el molde con papel pergamino y verter la mezcla.

Presionar firmemente con una espátula o con las manos para que quede compacta y uniforme.

Paso 2: Preparar la capa de chocolate

Colocar el chocolate negro en un recipiente apto para baño maría.
Añadir la cucharada de aceite de coco si deseas un acabado más brillante.
Derretir a fuego bajo, removiendo constantemente hasta que esté suave.
Una vez que el chocolate esté derretido, verterlo sobre la base de avena en el molde.
Usar una espátula para esparcirlo uniformemente.
Dejar reposar a temperatura ambiente durante unos minutos y luego refrigerar durante al menos 2 horas o hasta que el chocolate esté completamente firme.

Paso 3: Cortar y Servir

Una vez que el turrón esté firme, retirarlo del molde utilizando el papel pergamino como ayuda.

Con un cuchillo afilado, cortar en cuadrados o rectángulos del tamaño deseado. Se puede servir tal cual o decorarlo con un poco de cacao en polvo o coco rallado espolvoreado por encima.

El turrón se puede guardar en un recipiente hermético en el refrigerador, manteniéndose fresco durante varias semanas.

Fuente: Telenoche

Imágenes



Receta irresistible turrón de avena y chocolate para saborear en esta navidad

Tags

saludable, cuchillo, pergamino, cucharada, preparar, deliciosa, mantequilla, navidad, removiendo, chocolate, minutos, ingredientes

Noticias relacionadas

3.7 * *El momento ideal para montar el arbolito de Navidad en Uruguay:*

Tradiciones y costumbres que marcan la época festiva

- 4.7 *** *Nicolás Maduro da inicio a la celebración navideña anticipada entre la agitación poselectoral en Venezuela*
- 3.6 *** *El auténtico sabor del puchero uruguayo: una tradición que une generaciones*
- 4.0 *** *La clave de la juventud: El jugo verde que revitaliza el colágeno después de los 40 años*
- 4.0 *** *Delicias de la Cocina Griega: Un Viaje Gastronómico al Corazón del Mediterráneo*
- 4.5 *** *La deliciosa tradición del arroz con leche: receta sencilla y su fascinante historia*
- 4.5 *** *Colágeno líquido: Cómo un batido de banana y nueces puede transformar tu piel en un lienzo radiante*
- 4.5 *** *Bauti Mascia sorprende al mundo con su primer single tras consagrarse en Gran Hermano*
- 4.0 *** *Septiembre se viste de cultura: cine, música en vivo y mercadillos para disfrutar*
- 4.5 *** *Tragedia en Tacuarembó: un hombre ataca a su pareja con un cuchillo y luego se quita la vida*

Categorías

#8m
Interior
aldea
Breves
básquet
ciencia
Clima
columnistas
Cotizacion monedas
Cultura
Curiosidades
departamentales
Deportes

derechos humanos
díálogos
Economía
Empresariales
Empresas
Fútbol internacional
Fútbol uruguayo
Fúnebres
fútbol
General
género y feminismos
internacional
Internacionales
latidos
Maldonado
Mascotas
minuto a minuto
Mundo
municipales
Nacional
Estados Unidos
noticias de local
México
noticias de salud
noticias de tecnología
obituarios
Opinión
policial
Policiales
Política
Principal
Resultados de juegos
Rurales
Salto
Salud
Show
sin categoría
sindicales
Sociedad
Tecnología & internet
titulares del día
tribuna

Turf
uncategorized
uruguay decide 2024