



### INGREDIENTES:

- 100 gramos de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 40 gramos de colacao o nesquik
- 60 gramos de copos de avena (avena arrollada -hojuelas Quaker) la que se usa para los desayunos
- 40 gramos de leche
- 35 gramos de brandy o coñac
- 10 galletas tipo crackers hay de varias marcas (la que queramos)
- un poquito de agua (si la admite)
- 1 molde de los de puding

### ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix todos los ingredientes, y **programar 1 minuto y medio a temperatura 37 grados, velocidad 3.**
2. Forrar el molde con papel de film (papel transparente de cocina) y vamos poniendo un poco de mezcla de la que tenemos en el vaso, la cubrimos con las crackers, y otra vez mezcla, y otra vez crackers, y otra vez mezcla, si ya está lleno acabamos (hay que terminar con la mezcla encima) dependerá de lo profundo que sea el molde).
3. Lo cerramos con el papel sobrante de film quedando tapado el lingote de turrón con el, y lo ponemos en la nevera para que solidifique y endurezca. Y después ya lo desmoldaremos poniendo el molde al revés, boca abajo, y estiramos el papel de films y lo cortaremos en porciones cuadradas. **Está Increíblemente rico!**

□□□□□□□□□□□□□□□□

