

Coulant de turrón de Jijona, originalidad en la mesa por Navidad

Ingredientes

- - 200 gr. de turrón de Jijona
- - 100 gr. de azúcar
- - 4 huevos, medianos
- - 10 ml. de nata líquida (35% M.G.)
- - 75 gr. de harina
- - Mantequilla, para engrasar los moldes
- - Cacao puro en polvo, para decorar

Se acercan las fiestas y las **celebraciones navideñas**. Y con ello, las sobremesas llenas de polvorones, turrónes varios y un surtido de dulces que parece que año tras año se conserven de la misma forma en la despensa. Muchos estaréis aburridos de ver siempre lo mismo sobre los platos dorados monísimos en los que sólo se ven glúcidos y grasas a mansalva. Parece que vayan a atacarnos. Uno sí, quizás dos trozos. Pero ya.



A ver quién, después de la típica comida a base de entrantes y aperitivos, la sopa de *galets*, el cordero y sus acompañamientos, la bebida y el posible postre, es capaz de zamparse cuatro polvorones, decir 'Pamplona' y al día siguiente seguir como si nada. Imposible.

Recurrir a postres que nos sigan recordando a las Navidades y que sean de 'uno y ya no más' puede ser mucho mejor. Si después queréis comer dos trozos de turrón del duro y unas cuantas peladillas, allá vosotros. Os aseguro que no os hará falta. Este ***coulant de turrón de Jijona*** es extraordinariamente bueno como para no querer más. Palabra.



Otra cosa importante, **este postre francés se sirve caliente**, recién sacado del horno. Por lo que parece perfecto hornearlo después del segundo 'mega-plato' navideño y así hacer un poco de hueco para el dulce. En 7 minutos lo tenéis listo. ¿Os animáis a cambiar turrone y polvorones de siempre por este bizcocho con interior derretido?

Preparación:



- Precalentar el horno a 220°C y engrasar dos mini *cocottes* (para dos unidades grandes) ó cuatro ramequines más pequeños. Verter un poco de harina en el interior, repartir bien para que se adhiera a los laterales y retirar el exceso.
- En una sartén a fuego medio, poner los 75 gr. de harina. Tostar ligeramente hasta que tenga un color amarillento. Retirar, pasar a un plato y dejar enfriar.
- En un bol amplio, poner el turrón troceado, la nata, el azúcar y los huevos ligeramente batidos. Remover y triturar con la ayuda de una batidora de pie. Añadir la harina, ya fría, y seguir batiendo hasta obtener una crema espesa y homogénea.
- Repartir la mezcla en los moldes y hornear durante 7 minutos.
- Retirar del horno, espolvorear con cacao puro y servir inmediatamente.