

# El secreto para hacer un turrón alemán delicioso y sin gastar mucho dinero

08/12/2024



Muchas veces, el pan dulce y las confituras que se venden en **Navidad** no son las más saludables o suelen tener ingredientes que no nos agradan. Por eso, la mejor opción es aprender las mejores **recetas** para hacerlos en casa, como la del **turrón de avena** , **galletitas de agua y chocolate** (alemán), que nos resultará más saludable y, por sobre todo, super económico.

## Preparación

El primer paso para hacer el turrón de avena casero es derretir la mantequilla al baño María. Lo hacemos con este sistema porque es garantía de que no se queme. Para ello, colocamos una olla grande con agua y en él introduce dentro un bowl de vidrio más pequeño con la manteca, lleva el agua a ebullición para que la manteca se derrita. Agregar la leche y dejar que se fundan. Bajar a fuego medio.



Luego, en un recipiente aparte poner todos los secos (avena, azúcar y cacao). Cuando los ingredientes líquidos estén bien fundidos e integrados, añadir los secos con la ayuda de una espátula o cuchara. Por último agregar la esencia de vainilla y el dulce de leche. Este es un tipo de avena extrafina y de cocción rápida que es ideal para ahorrar tiempo al hacer esta receta de turrón. Tengan en cuenta que a baño María lleva un tiempo más.

Seguí removiendo todos los ingredientes y cocinando durante unos 20 minutos para que la avena se integre con la mezcla, realiza este paso hasta obtener una crema uniforme y homogénea. Te tiene que quedar con una consistencia cremosa.

Ahora, elegí una fuente o, si dispones de film, cubrila completa.

Después, para armar el turrón, coloca una base de galletas de agua (usé criollitas) sobre la fuente situándolas unas al lado de las otras, y cubrilas agregando una capa de la crema de avena y chocolate que has preparado. Después, volví a colocar otra capa de galletas y de crema y repetí este procedimiento hasta finalizar.



Por último, solo tenés que introducir la fuente o el molde en la heladera para que el turrón de avena se endurezca durante al menos 1 hora. Pasado este tiempo, comprobá si está listo y si es así ya estará preparado para desmoldar y consumir. Le podés agregar coco rallado!



Fuente y fotos: [www.cookpad.com.ar](http://www.cookpad.com.ar)

Imagen central. Recetas argentinas