

Turrón de Chocolate Blanco, Pistachos, Arándanos y Crema de Baileys

Es espectacular de sabor y de presencia... perfecto para sorprender! En este caso yo he puesto más cantidad de frutos secos porque nos gustan, pero podéis ajustar la cantidad a vuestro gusto.

INGREDIENTES:

- 500 gr de chocolate blanco
- 200 gr de leche condensada
- 50 gr de Baileys
- 100 gr de pistachos pelados sin sal
- 80 gr de arándanos rojos deshidratados

PREPARACIÓN:

1. Pondremos en el vaso los pistachos pelados y los arándanos y los picamos **2 seg/vel 5**.
2. Colamos los frutos secos utilizando el cestillo, reservamos los trozos pequeños en un plato y los grandes en el mismo cestillo.
3. Ponemos en el vaso el chocolate blanco y la leche condensada y programamos **10 min/50º/vel 2**.
4. Añadimos el Baileys y los trozos grandes de los frutos secos reservados en el cestillo y mezclamos **10 seg/giro invertido/vel 2**.
5. Vertemos sobre el molde que vayamos a utilizar y espolvoreamos con los trozos pequeños de los frutos secos por encima. *Dejamos enfriar en la nevera un mínimo de 6 horas o mejor toda la noche.*

NOTA: *Sobre los turrónes tenéis que saber que dependiendo del molde que vayáis a utilizar saldrán una o varias tabletas... para forrar los moldes podéis utilizar papel de horno o folios con cuadrícula para hacer más fácil la tarea de cortar las tiras de papel y forrarlos perfectamente sin que no salgan arrugas en las esquinas. Para cortes limpios y perfectos humedecer el cuchillo con una bayeta y que el turrón esté a temperatura ambiente. Para lavar el vaso de los restos de chocolate... pon agua por encima de las cuchillas y unas gotitas de lavavajillas y programa 3 min/100º/vel 3 y en los últimos segundos sube a vel. progresiva 5-7-10, espera unos segundos antes de abrir y listo!*

**Receta sacada del recetario oficial de Thermomix "recetario.es"*

