

Turrón de Chocolate Crujiente

Éste es el que más gusta a los peques de la casa!

INGREDIENTES:

- 100 gr de almendras
- 100 gr de nueces
- 250 gr de chocolate con leche en trozos
- 250 gr de chocolate fondant en trozos
- 80 gr de manteca de cerdo
- 70/100 gr de arroz inflado

PREPARACIÓN:

1. Pon en el vaso las nueces, las almendras y trocee **6 seg/vel 4**. Retira del vaso a un bol grande y mezcla con el arroz inflado. Reserva.
2. Pon ahora en el vaso los chocolates partidos en trozos grandes y programa **30 seg/vel progresiva 5-10**.
3. Incorpora ahora la manteca y programa **5 min/37°C/vel 1**.
4. Vierte el chocolate sobre la mezcla reservada y mezcla todo con la espátula hasta que quede completamente integrado.
5. Finalmente vuelca sobre los moldes escogidos y reserva en la nevera hasta que cuaje.

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/100%/vel 3 y en los últimos segundos sube a vel. progresiva 5-7-10, espera unos segundos antes de abrir y listo!*

