

# Turrón de chocolate con pistachos

## INGREDIENTES:

- 125 gr de chocolate fondant en trozos
- 125 gr de chocolate con leche en trozos
- 40 gr de manteca de cerdo
- 100 gr de pistachos crudos (*tostados en el horno*)

## PREPARACIÓN:

1. Ponga los chocolates en el vaso y programe **30 seg/vel progresiva 5-10**.
2. Incorpore la manteca de cerdo y funda **5 min/37°C/vel 2**.
3. Añada los pistachos y mezcle **15 seg/vel 2**.
4. Vierta la mezcla en un molde previamente forrado con papel de hornear o folio, dé unos golpecitos suaves para rellenar bien las esquinas, alise la superficie y deje enfriar.

**NOTA:** *Si lo prefiere puede hacerlo solo con chocolate fondant.*



---

**thermomix**

**EVA NAVAS**  
<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>