Turrón de chocolate y almendras

INGREDIENTES:

- 100 gr de chocolate fondant en trozos
- 100 gr de chocolate con leche en trozos
- 50 gr de manteca de cerdo
- 200 gr de almendras *(o avellanas)*

PREPARACIÓN:

1. Ponga los chocolates en el vaso, triture **15 seg/vel progresiva 5-10.**
2. Añada la manteca de cerdo y funda **5 min/50ºC/vel 2.**
3. Incorpore las almendras y mezcle con la espátula con movimientos envolventes.
4. Extienda la masa sobre un molde previamente forrado con papel de hornear y deje enfriar.

EVA NAVAS
http://thermomix-sabadell.es/evanavas/