

Fudge blanco con pistachos y arándanos

INGREDIENTES:

- 70 gr de pistachos crudos sin piel
- 70 gr de arándanos rojos deshidratados
- 500 gr de chocolate blanco en trozos
- 200 gr de leche condensada
- 50 gr de licor de crema de whisky

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los pistachos y los arándanos deshidratados y trocee **2 seg/vel 5**. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga en el vaso el chocolate blanco y la leche condensada y caliente **8 min/90°C/vel 3**.
3. Aguegue los pistachos y los arándanos troceados y el licor de crema de whisky. Mezcle **10 seg/giro inverso/vel 2**. Vierta la mezcla en un molde de 14x22cm, nivele golpeando ligeramente el molde sobre la encimera y deje templar.
4. Reserve en el frigorífico un mínimo de 15 minutos.



thermomix