

TURRÓN de CHOCOLATE y CRISPIS



INGREDIENTES (para una tableta de 410 grs):

- 250 grs de Chocolate Fondant (negro)
- 60 grs de manteca de cerdo
- 100 grs de cereales Crispis (arroz inflado)

PREPARACION:

- Ponemos en el vaso el **chocolate** y trituramos **30 seg** a **v.5-10**.
- Incorporamos la **manteca** y programar **4 min/ 50%/ v.2**. Con la espátula bajamos los la mezcla hacia las cuchillas.
- Agregar los **crispis** (*) y mezclar **15 seg** a **v.3**
- Verter en un molde, extenderlo rellenando bien las esquinas y alisando la superficie y dejar enfriar.

Comentarios/Trucos:

- Se conservan perfectamente durante semanas (si no los coméis, claro!)
- Se puede utilizar como molde tetra-bricks cortados por la mitad.
- (*) Se pueden sustituir los crispis por kikos, pistachos, avellana, almendra, naranja confitada...

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>