

thermomix

# Turrón crujiente de regalo



# TURRÓN CRUJIENTE DE REGALO

## INGREDIENTES

- 400 g de chocolate *fondant* (mín. 50% de cacao) en trozos
- 130 g de mantequilla en trozos
- 40 g de sirope dorado o de melaza (miel de caña)
- 150 g de galletas digestive (preferiblemente de naranja) cortadas en trozos
- 130 g de bolas de cereal cubiertas de chocolate (p. ej. Maltesers® Mini)

## ACCESORIOS ÚTILES

- folios de papel blanco
- 2 cajas para turrón

## PREPARACIÓN

1. Ponga el chocolate en el vaso y ralle **10 seg/vel 10**.  
Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
2. Añada la mantequilla y el sirope. Programe **5 min/50°C/vel 2**. Mientras tanto, forre 2 cajas de madera para turrón (o moldes de silicona) con folios de papel o papel de hornear y reserve.
3. Incorpore las galletas y las bolas de cereal y mezcle bien con la espátula. Reparta la mezcla en las 2 cajas para turrón. Reserve en el frigorífico hasta que solidifique (mínimo 2 horas). Corte en porciones y sirva.

## SUGERENCIAS

- Puede hacerlo con chocolate con leche o sustituir la mitad del chocolate negro por chocolate con leche.
- Puede cortar 1 *brik* de 1 litro de leche por la mitad a lo largo para usar como molde.

## INFORMACIÓN

- Estas cantidades son para 2 cajas de madera de 21x10x3 cm.
- Receta facilitada por Fátima Valle.



Tiempo activo: 10 min  
Tiempo total: 2 h 10 min



2 unidades



baja



Por unidad:

Energía 9.136 kJ / 2.186 kcal  
Proteínas 21 g / Hidratos 205 g  
Grasa 142 g / Colesterol 195 mg  
Fibra 28 g