

TURRÓN DE CHOCOLATE CON ALMENDRA O AVELLANAS

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

1. Poner los chocolates en el vaso, **triturar 15seg /vel progres. 5-10**
2. Añadir la manteca de cerdo y **fundir 5 min / 50° / vel 2**
3. Incorporar las almendras o avellanas i mezclar con la espátula con movimientos envolventes
4. Estender en una caja forrada con papel vegetal o hacer pequeñas montañas tipo bombón encima de un papel vegetal y dejar enfriar.



thermomix

CAROLINA TUDELA

<http://thermomix-sabadell.es/carolinatudela/>
telf. 691 920 219