

# TURRÓN DE CHOCOLATE CON PISTACHOS

## INGREDIENTES:

- 125gr de chocolate fondant en trozos grandes
- 125gr de chocolate con leche en trozos grandes
- 40gr de manteca de cerdo
- 100gr de pistachos crudos (tostados en el horno)

## PREPARACIÓN:

1. Poner los chocolates en el vaso y **programar 30seg /vel 5-10**
2. Incorporar la manteca de cerdo y **programar 5 min/37°/vel 2**
3. Añadir los pistachos y **mezclar 15seg/vel 2**
4. Forrar con un folio o papel de horno una caja de madera (21x10x3cm) o moldes rectangulares i volcar el contenido del vaso, llenando bien las esquinas y alisando la superficie. Dejar enfriar

**OTROS RELLENOS:** 100gr de quicos

Si se prefiere puede hacerse con sólo chocolate fondant



---

**thermomix**

**CAROLINA TUDELA**

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