

TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE

INGREDIENTES:

- 200gr de chocolate con leche en trozos
- 200gr de chocolate fondant en trozos
- 80gr de manteca de cerdo
- 70gr de arroz inflado (krispies)

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso limpio y seco los chocolates i **trituramos 8 segundos a velocidad progresiva 5-10**
2. Añadir la manteca de cerdo y programar **5 min /50° / vel 2**
3. Retirar el vaso de la máquina y dejar enfriar unos minutos
4. Añadir al vaso el arroz inflado i **mezclar 20seg / vel cuchara**. Acabar de incorporarlo con la espátula
5. Forrar una caja o molde (19x9x2,5cm) con un folio de papel de tal manera que sobresalga para poder después envolverlo
6. Volcar la mezcla en los moldes forrados y dejar enfriar



thermomix

CAROLINA TUDELA

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