



TURRÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- Chocolate con leche sin azúcar 150g
- Chocolate negro sin azúcar 200g
- Arroz inflado 60g
- Mantequilla 50g

DIFICULTAD

Fácil

Tiempo total: 30m

- Elaboración 30 mins
- Reposo 4 h

ELABORACIÓN

- Troceamos el chocolate con leche y el chocolate negro sobre un recipiente apto para microondas.
- Añadimos la mantequilla y lo calentamos al microondas durante 2 minutos, revisándolo en intervalos de 30 segundos para que no se queme. Si lo prefieres, puedes hacerlo al baño María pero el proceso será más lento.
- Una vez fundido, remueve bien para que quede todo integrado.
- Añade el arroz inflado y mézclalo para que se integre bien con el chocolate.
- Vierte la mezcla sobre un molde para turrónes o crea el tuyo propio cortando en forma rectangular por ejemplo un cartón de leche y fórralo con papel film. Forra la base con papel vegetal para que el turrón no quede pegado.
- Métele al frigorífico durante unas 4 horas.
- Pasado el tiempo, desmolda y trocea. ¡A disfrutar!

