TURRON DE CHOCOLATE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

PARA ESTAS FIESTAS, QUE YA SE APROXIMAN, AQUI OS DEJO ESTE EXQUISITO TURRON DE CHOCOLATE, TIPO SUCHARD. ESPERO QUE OS GUSTE, Y FELICES FIESTAS A TOD@S.

Ingredientes para 8 personas :

- 100 GRMOS de MANTECA DE CERDO (DERRETDA) EL POZO
- 250 GRMOS de CHOCOLATE NEGRO MERCADONA (TABLETAS DE 150 GRMOS.)
- 300 GRMOS de CHOCOLATE CON LECHE MERCADONA (2 TABLETAS NIDAS DE 150 GRMOS.)
- 80 GRMOS de ARROZ INFLADO (EL BLANCO O EL DE CHOCO KRISPIES)

Preparación:

Paso 1

PREPARACION: PRIMERAMENTE DERRETIMOS, AL BAÑO MARIA, LA MANTECA DE CERDO. UNA VEZ DERRETIDA, AÑADIMOS LOS DOS CHOCOLATES , PARTIDOS EN TROCITOS, PARA QUE SE DISUELVAN MEJOR , Y REMOVEMOS, HASTA SU COMPLETA DISOLUCION. HECHO ESTO, ESPERAMOS UN RATIN A QUE SE TEMPLE EL CHOCOLATE, Y SEGUIDAMENTE AÑADIMOS EL ARROZ INFLADO. REMOVEMOS MUY BIEN, PARA QUE SE INTEGRE COMPLETAMENTE, Y LO VERTEMOS EN LOS MOLDES, O BIEN EN UN CARTON DE LECHE CORTADO POR LA MITAD, O, BIEN EN UN MOLDE DE ALUMINIO DESMONTABLE. A CONTINUACION LO METEMOS EN LA NEVERA HASTA QUE ENDUREZCA.