

Turrón crujientito



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Salen dos tabletas.

Ingredientes para 10 personas :

- 300 g de chocolate con leche
 - 250 g de chocolate negro
 - 80 g de arroz inflado (Choco Krispies)
 - 100 g de manteca de cerdo
 - 1 cartón de leche vacío para hacer dos moldes
-

Preparación:

Paso 1

En primer lugar, preparamos los moldes. Cortamos por la mitad, de arriba a abajo, un cartón de leche vacío. Lo lavamos bien, lo secamos y engrasamos. A continuación, ponemos en un cazo la manteca y derretimos. Mientras, rallamos o picamos el chocolate, y lo añadimos a la manteca. Lo mantenemos en el fuego hasta que el chocolate esté bien derretido y tengamos una mezcla homogénea. Retiramos del fuego y añadimos el arroz inflado. Vertemos en los moldes y dejamos enfriar en la nevera hasta que el chocolate se endurezca.