

# HELADO DE TURRÓN CON CRUJIENTE DE CHOCOLATE.



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** mailo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Otros

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

## Descripción:

ESTE HELADO ESTA RIQUEZIMO. EL BOTE DE LA FOTO DE ABAJO ES EL CHOCOLATE CRUJIENTE

## Ingredientes para 8 personas :

- 150 GR. de TURRÓN DE CHOCOLATE CON ARROZ INFLADO
- 100 AZÚCAR
- 300 GR. de NATA PARA MONTAR
- 150 GR. de LECHE

## Preparación:

### Paso 1

Este es el chocolate crujiente. Deshacer el chocolate y el azúcar en la leche, dejar enfriar, añadir la nata y mezclar hasta integral todos los ingredientes. Llevar a la nevera durante un par de horas, luego la penemos en el heladera según las instrucciones del fabricante. Cuando este terminando de mantecar el helado le vamos poniendo el chocolate, al contacto con el frío se va solidificando.