

# Turrón en Junio a los 3 chocolates



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

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** karmela



**Tiempo:** 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 125 g de chocolate blanco
- 125 g de chocolate con leche
- 125 g de chocolate negro
- 60 g de manteca de cerdo ibérica

## Preparación:

### Paso 1

Derretimos el chocolate blanco al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos sobre un molde de silicona rectangular. Lo metemos en la nevera. Derretimos el chocolate con leche al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos suavemente sobre el chocolate blanco. Lo metemos en la nevera. Derretimos el chocolate negro al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos suavemente sobre el chocolate con leche. Lo metemos en la nevera y lo dejamos 2 horas. Desmoldamos.