

Turrón de chocolate



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Pepi Baez Pino



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Hoy le hemos puesto arroz inflado pero puedes poner trocitos de galletas (como el de mis fotos :-)) avellanas, fruta confitada etc....

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 50 grs de Manteca de cerdo iberica del pozo
- 60 grs de arroz inflado
- 125 grs de chocolate negro
- 150 grs de Chocolate con leche

Preparación:

Paso 1

Troceamos los chocolates, los ponemos en un bol junto con la manteca y lo metemos para fundirlo en el micro, vamos controlando que no se nos queme, sacamos de vez en cuando y vamos revolviendo hasta que veamos que

está todo homogéneo. Añadimos el arroz y mezclamos bien y ya tenemos el turrón. Ahora solo falta poner en moldes y dejar un mínimo de dos horas en la nevera. Utiliza un molde de silicona, de plástico o algo que seguro encuentras en tu cocina.....que tal un brik de leche cortado de forma horizontal?....la excusa no es el molde