

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Flor Roja



**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*