

TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE

INGREDIENTES:

100 g de manteca blanca de cerdo

300 g de chocolate con leche

250 g de chocolate de postres nestle

120 g de arroz inflado (cereales-crispis)

PREPARACIÓN

Vierta en el vaso la manteca de cerdo 3 o 4 minutos hasta que se derrita a velocidad 2 a unos 70°.

Se le añade el chocolate negro y después el chocolate con leche a 40° un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9, después se le pone la mariposa y se le va echando el arroz inflado a velocidad 1 y sin temperatura. Se pasa todo a un molde y a enfriar a temperatura ambiente