

TURRÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

50 g de nueces peladas.

50 g de almendras crudas.

50 g de avellanas crudas.

1 tableta de chocolate puro "VALOR".

1 cucharada de manteca de cerdo.

PREPARACIÓN

Trocear todos los frutos secos en velocidad 4 durante unos segundos.

Sacar y reservar.

Vierta la cucharada de manteca y el chocolate troceado y programe en velocidad 4 a 50 °C y 10 minutos.

Echar la mezcla en un recipiente hondo e incorporar los frutos secos.

Mezclar bien con la espátula hasta que quede la mezcla homogénea.

Poner en un recipiente lo más parecido a las tabletas (por ejemplo: el recipiente de hacer hielos o cajitas de turrón recubiertas de papel parafinado) y dejarlo enfriar en la nevera.

* Esta receta es la misma que para hacer bombones.