

## TURRON A MI MANERA

### INGREDIENTES :

50g de galletas tipo barquillo

200g de chocolate fondant

½ clavo

100g de Nocilla

100g de cereales tipo especial K

30 g de pistachos

1 pellizco de Pimienta negra en polvo

1 pellizco de Canela

1 pellizco de Sal

### PREPARACION:

- Corta un brik de leche para utilizarlo de molde y pon un papel film encima,
- Pon las galletas tipo barquillo en el vaso y trocea 2 seg vel 4 y reserva.
- Pon el chocolate y el clavo a trozos en el vaso y trocea a golpes de turbo. Programa ahora 2min 45grados vel 4
- Añade la nocilla, la canela, la pimienta negra y la sal mezcla 10 seg vel 4
- Mezcla ahora despacio los trozos de galletas de barquillo, los cereales y los pistachos.
- Introduce en el molde y prensa un poco para que se integre todo, tapa y deja en la nevera al menos dos horas.

Esta es una receta adaptada, con todo la humildad del mundo, de un libro de cocina de Carme Rusalleda.