

TURRON DE NATA NUECES con CHOCOLATE

INGREDIENTES PARA 2 UNIDADES

200g de azúcar
200g de almendra marcona
110g de nata con 35% de grasa
100g de nueces
200g de chocolate fondant

PREPARACION:

- Poner en el vaso el azúcar y glasear 10 a vel 5-10, reservar
- Hacer harina de almendra marcona a golpes de turbo y reservar
- Poner la nata y el azúcar glas en el vaso y programar 12 min varoma vel 2 sin poner cubilete
- Añada la almendra y las nueces y mezcle 15 seg a vel 3
- Pon en el molde y cubre con papel de hornear pon un peso encima. Deja reposar al menos 24h
- Trocea el chocolate en dos golpes de turbo, programa 1min temperatura 45 grados vel 4.
- Pon el turrón en una superficie limpia y echa el chocolate por encima y con una espátula espárcelo uniformemente, deja enfriar y conserva en papel de hornear a temperatura ambiente.