

TURRON A LA SAL

INGREDIENTES

- 100 g de chocolate con leche
- 40 g de manteca de cerdo
- 10-20 g de arroz inflado
- 100 g de azúcar moreno
- 50 g de mantequilla salada
- 75 g de nata(35% de grasa)
- 10 g caramelo liquido
- 1 cucharada de zumo de limón
- 4 - 6 pellizco de flor de sal



ELABORACIÓN :

1. Forre una caja de madera o molde (aprox. 19 x 9x 2.5 cm) con folios de papel blanco dejando que sobresalga por los laterales.
2. Ponga en el vaso los chocolates. Triture 8seg/vel 5-10 progresivamente.
3. Con la espátula, baje los chocolates hacia el fondo del vaso. Añada la manteca y caliente 5 min/50°C/vel 2. Retire el vaso de la maquina y deje templar unos minutos.
4. Añada el arroz inflado y mezcle 20seg/vel cuchara. Termine de mezclar con la espátula y vierta la mezcla en el molde. Deje enfriar aprox. 20 minutos hasta que solidifique. Lave y seque el vaso y la tapa.
5. Ponga en el vaso el azúcar, la mantequilla, la nata, el caramelo liquido y el zumo de limón y programe 15 min/120°C/ vel 2 sin poner el cubilete para favorecer la evaporación. retire del vaso y deje templar.
6. Espolvoree el turrón de chocolate con 4-6 pellizcos de flor de sal y vierta encima el toffee salado. reparta la mezcla uniformemente y añada la sal restante. Deje enfriar y cubra con el papel de los bordes. Reserve en el frigorífico aprox. 6 horas. Desmolde, corte en porciones y sirva.



thermomix