

TURRÓN DE CHOCOLATE CRUJIENTE

Ingredientes para 2 tabletas

- 200 g de chocolate fondant, partido en trozos.
- 200 g de chocolate con leche, partido en trozos.
- 80 g de manteca de cerdo
- 70 g de arroz tostado con chocolate (CHOCOKRISPIES)

Preparación:

- 1.- Forre cada molde o caja de madera con un folio de papel cortado de tal forma que sobresalga por los laterales para después poder envolver el turrón.
- 2.-Ponga en el vaso limpio y seco el chocolate con leche y el chocolate fondant. Triture 8 seg/vel progresiva 5-10. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
- 3.- Añada la manteca y programe 5 min/50º/vel 2. Retire el vaso de la máquina y deje templar unos minutos.
- 4.- Incorpore el arroz inflado y mezcle 20 seg/vel 1. Termine de mezclar con la espátula.
- 5.- Vierta la mezcla en los moldes para turrón forrados con papel blanco o de horno y deje enfriar.

Accesorios útiles: Folio de papel blanco, 2 moldes o cajas de madera

Variante: Salen dos barras con estas cantidades. En nuestro caso dividimos la mezcla en dos bols y en uno pusimos 35 gramos de krispies y en el otro 35 gramos de pistachos. Mezclamos con la espátula y se pone en los moldes.



Receta facilitada por M^a Antonia Martínez. Taller de Repostería Navideña con Thermomix y Tescoma.

