

Tipo de receta: Bombones
Método utilizado: Thermomix
Número personas: 2 tabletas grandes
Fuente: La Casita Verde



Turrón de chocolate

Ingredientes

100 gr de manteca de cacao (o de manteca de cerdo)
450 gr de chocolate con leche
100 gr de chocolate para postres
100 gr de arroz inflado (cereales crispis)

Preparación

Poner en el vaso la manteca y programar 4 minutos. vel. 2, temp. 70º.

Añadir el chocolate negro y el chocolate con leche y programar 1 min. y medio, temp. 37º, velocidad progresiva 5-10.

Poner la mariposa en las cuchillas, conectar la maquina en vel. 1 sin temp. e ir echando el arroz inflado por el bocal.

Poner la mezcla en moldes y dejar enfriar a temperatura ambiente.



La Casita Verde
Tu Cocina Divertida...

<http://lacasitaverde.blogspot.com>

[email: aoeiras@gmail.com](mailto:aoeiras@gmail.com)