MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Turrón tipo Suchard

8 raciones 383 kcal

Ingredientes

CON ARROZ INFLADO

- **150 gr** chocolate de repostería
- **100 gr** nutella
- **50 gr** arroz inflado

CON CORN FLAKES

- **150 gr** chocolate de repostería
- **100 gr** nutella
- **50 gr** corn flakes

POR RACIÓN

Proteínas	**4,3 g**
Grasas	**19 g**
Hidratos	**48 g**
Fibra	**3,8 g**

Elaboración

1. Derretir el chocolate en una cazuela a fuego muy bajo y sin parar de remover
2. En un bol, añadir el arroz inflado (o los corn flakes) con la nutella y remover hasta que quede bien pegado todo
3. Cuando tengamos este proceso, añadir el chocolate a la mezcla y volver a remover
4. Usar moldes de silicona o una bandeja de acero antiadherente para muffins, añadir la mezcla y, antes de meterlo al frigorífico durante 1 hora o hasta que solidifique, dar unos golpecitos en la encimera al molde para que la parte de abajo del turrón quede completamente lisa

RECOMENDACIONES

Hay que evitar que el chocolate se pegue o se queme porque si no quedaría amargo.

Hecho con CookNest