MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Turrón de chocolate con Nutella

2h · 8 raciones · 401 kcal

Ingredientes

TURRÓN TIPO SUCHARD

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

TURRÓN DE LOTUS

- **150 gr** chocolate repostería
- **100 gr** nutella
- **70 gr** galletas lotus

POR RACIÓN

Proteínas	**4,3 g**
Grasas	**21 g**
Hidratos	**49 g**
Fibra	**3,7 g**

Elaboración

1. Derretimos el chocolate al baño María
2. En un bol juntamos el arroz inflado o las galletas lotus con la nutella y mezclamos
3. Incorporamos el chocolate derretido hasta integrar
4. Echamos la mezcla en un molde desmoldable y dejamos en la nevera mínimo 2h o en el congelador
5. Desmoldamos y listos para disfrutar

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy