la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Turrones caseros de chocolate y frutos secos

2h 12 raciones 528 kcal

Ingredientes

TURRÓN DE TRUFA DE LACASITOS

- **150 gr** de chocolate negro
- **100 gr** de chocolate con leche
- **100 ml** nata
- **1 cucharada** de aceite de coco
- **100 gr** de almendras peladas
- **50 gr** de cacahuetes
- Lacasitos al gusto

TURRÓN DE TRUFA Y LICOR CAFÉ

- **150 gr** de chocolate negro
- **100 gr** de chocolate con leche
- **80 ml** de nata
- **1** chupito de licor café
- **90 gr** de avellanas
- **60 gr** de pistachos
- Pizca de sal

Elaboración

TURRÓN DE TRUFA DE LACASITOS

1. Tostar los frutos secos bien al horno o en la sartén
2. Poner a calentar la nata, el aceite de coco y los chocolates, sin llegar a hervir, o al baño maría, y mezclar bien hasta obtener una mezcla homogénea
3. Añadir los frutos secos y los lacasitos
4. Pasar al molde y dejar unas 2 o 3 horas en la nevera
5. Una vez endurecido, decorar al gusto

TURRÓN DE TRUFA Y LICOR CAFÉ

6. Tostar los frutos secos bien al horno o en la sartén
7. Poner a calentar la sal, la nata y los chocolates, sin llegar a hervir, o al baño maría bien, hasta obtener una mezcla homogénea
8. Añadir el licor café y, cuando esté bien integrado, añadir los frutos secos
9. Pasar al molde y dejar unas 2 o 3 horas en la nevera
10. Una vez endurecido, decorar al gusto

RECOMENDACIONES

Hacer turrón en casa vale la pena y además podemos personalizarlos a nuestro gusto.

POR RACIÓN	8,7 g Proteínas	36 g Grasas	38 g Hidratos	6 g Fibra

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos