la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Turrón de 2 chocolates y palomitas

6 raciones 289 kcal

Ingredientes

- **100 gr** de chocolate negro
- **1** plato de palomitas (15 gr de maíces para palomitas)
- **200 gr** de chocolate blanco

POR RACIÓN

Proteínas	3,6 g
Grasas	18 g
Hidratos	29 g
Fibra	2,2 g

Elaboración

1. Fundimos el chocolate negro, lo ponemos en la base del molde (en nuestro caso el cartón de leche) y dejamos endurecer
2. Fundimos el chocolate blanco, lo mezclamos con las palomitas y lo ponemos sobre la base de chocolate negro
3. Dejamos endurecer y decoramos con chocolate negro fundido

RECOMENDACIONES

Nosotros las palomitas las hacemos en el microondas, con un chorro de aceite de oliva, una pizca de sal, dentro de un bol apto para microondas unos 3 o 4 minutos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos