la cocina de los golosos



POSTRES · VEGANO

Turrón de chocolate y naranja

2h · 8 raciones · 261 kcal

Ingredientes

- **310 gr** chocolate negro
- **300 ml** de zumo de naranja natural
- **25 gr** maicena

POR RACIÓN

Proteínas	3,3 g
Grasas	17 g
Hidratos	25 g
Fibra	4,3 g

Elaboración

1. Fundimos 80 gr chocolate y rellenamos el molde, retiramos el exceso y dejamos endurecer
2. Exprimimos 2 o 3 naranjas, unos 250 ml de zumo
3. Añadimos la maicena y mezclamos hasta que no queden grumos
4. Lo ponemos a fuego medio removiendo constantemente hasta espesar
5. Rellenamos el molde y dejamos enfriar
6. Lo dejamos un mínimo de 2 horas en el frigorífico para que quede bien cuajado
7. Fundimos 150 gr de chocolate y le añadimos 50 ml de zumo de naranja, mezclamos bien y añadimos al molde
8. Cubrimos con 80 gr chocolate fundido y dejamos endurecer

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos

cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos