

Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

POSTRES · VEGETARIANO

# Turrón de Suchard

3h · 8 raciones · 126 kcal

## Ingredientes

- 1 tableta y media de chocolate con leche y almendras
- 1/2 tableta de chocolate negro
- 40 gr. de avellanas peladas y trituradas
- 40 gr. de arroz inflado chocolateado
- 70 gr. de mantequilla

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | 1,3 g |
| Grasas | 11 g |
| Hidratos | 6 g |
| Fibra | 0,8 g |

## Elaboración

1. Troceamos y derretimos el chocolate al baño María, sin dejar de remover.
2. Integramos la mantequilla y seguimos removiendo a fuego medio hasta que se integre bien.
3. Con una picadora, picamos las avellanas finamente.
4. Añadimos las avellanas y el arroz inflado al chocolate y mezclamos todo.
5. Lo vertemos todo en nuestro molde de silicona y lo metemos en la nevera durante al menos 3 horas, con un papel film transparente.
6. Desmoldamos y troceamos.

RECOMENDACIONES

Podéis usar también almendras, yo no le eché porque el chocolate ya llevaba, pero como más os guste.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta