The Green Fork



POSTRES · VEGETARIÀ

Turró d'Oreo i turró de pretzels

4 racions 450 kcal

Ingredients

TURRÓ D'OREO

- **1 paquet** de galetes Oreo
- Xocolata negra per fondre

TURRÓ DE PRETZELS

- Mini pretzels
- Xocolata negra per fondre

PER RACIÓ

Proteïnes	**5 g**
Greixos	**25 g**
Hidrats	**35 g**
Fibra	**2 g**

Elaboració

TURRÓ D'OREO

1. Separar les galetes i buidar la crema blanca en un bol
2. Afegir la xocolata al mateix bol i fondre-ho tot junt amb un raig d'oli. Barrejar bé
3. Trossejar les galetes i afegir-les a la xocolata
4. Afegir la mescla al motlle de torró i deixar al congelador durant unes 2 h
5. Treure 30 min abans de menjar

TURRÓ DE PRETZELS

6. Fondre la xocolata amb un raig d'oli
7. Trossejar els pretzels, afegir-los a la xocolata i barrejar bé
8. Afegir al motlle de torró i deixar al congelador durant unes 2 h
9. Treure 30 min abans de menjar

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork