XEF DE CASA



POSTRES · VEGETARIANO

Turrón de tornillos Vidal

8 raciones

Ingredientes

- Golosinas Tornillos VIDAL
- Chocolate blanco (para cobertura)
- Nata
- Un chorrito de leche (solo si queda muy denso)

Elaboración

1. En un cazo, pon los tornillos con la nata a fuego suave hasta que se ablanden.
2. Si queda muy espeso, añade un poco de leche hasta textura cremosa.
3. Bátelos para hacer la crema.
4. Derrite el chocolate blanco y cubre el molde.
5. Congela unos minutos hasta que endurezca.
6. Vierte el relleno de tornillos fundidos.
7. Cierra con más chocolate blanco.
8. Congela mínimo 8 horas.
9. Desmolda.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de XEF DE CASA
cooknest.app/@xefdecasa · Instagram @xefdecasa