Turrón DE CHOCOLATE CRUJIENTE THERMOMIX

INGREDIENTES
(Para 2 und.)

400 gr. de chocolate fondant en trozos

130 gr. de mantequilla

40 gr. de miel de caña

150 gr. de galletas digestive (preferiblemente de naranja) cortadas en trozos

130 gr. de bolas de cereal cubiertas de chocolate. (p. ej. Maltesers® Mini)

PREPARACION

1. Ponga en el vaso el chocolate y ralle **10 seg/vel 10.**

2. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso. Añada la mantequilla y la miel de caña. Programe **5 min /50º C /vel 2.** Mientras tanto, forre 2 cajas de madera para turrón (o moldes de silicona) con papel de hornear y reserve.

3. Incorpore las galletas y las bolas de cereal y mezcle bien con la espátula. Vierta la mezcla en las cajas. Reserve en el frigorífico hasta que solidifique (mínimo dos horas).

Comentario: Las cantidades de esta receta son para 2 cajas de madera de 21x10x3 cm.

Sugerencias: Puede hacerlo con chocolate con leche o sustituir la mitad del chocolate negro por chocolate con leche.

Puede cortar un brik de 1 litro de leche por la mitad a lo largo para usar como molde.

Les deseamos una feliz Navidad y próspero Año nuevo