

## Receta de Turrón de Chocolate Casero

06 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana largo y de puente, os dejo una rica receta de turrón de chocolate para que preparéis en casa y aprovechando que llegan las Fiestas Navideñas, podéis hacerlo para toda vuestra familia.

### Ingredientes

- Chocolate con leche (300grs)
- Chocolate negro (250grs)
- Manteca de cerdo (100grs)
- Arroz inflado (80grs Choco Krispis o similar)
- Cartón de leche vacío (uno para los moldes)

### Modo de Preparación

1. Preparar los moldes cortando por la mitad de arriba a abajo un cartón de leche vacío, lavarlo, secarlo y después engrasarlo con aceite o mantequilla
2. Poner en un cazo la manteca y derretirla
3. Rallar o picar el chocolate y echarlo con la manteca
4. Mantener al fuego hasta que el chocolate esté derretido y se forme una mezcla homogénea
5. Retirar del fuego y añadir el arroz inflado
6. Volcar en los moldes y meter al frigorífico hasta que el chocolate se endurezca, saldrán dos tabletas con estas medidas
7. Tomar en cualquier momento y.....buen provecho!!!