



Turrón de chocolate

Cocina en vídeo.com

¿Qué necesitamos?

- 250 grs de chocolate de cobertura
- 250 grs de crema de avellanas (nutella, nocilla...)
- 140 grs de avellanas tostadas
- Ralladura de una naranja

Trucos

- Para aromatizar podemos usar ralladura de naranja, trozos de naranja confitada cortada en trozos muy finitos.
- Otra opción que queda muy bien es ponerle lonchas finas de naranja confitada en el fondo, antes de echar la mezcla.
- En lugar de avellanas podemos utilizar almendras tostadas, cacahuetes, pistachos... o un mixto de varios. También podemos utilizar cereales tipo arroz inflado.

Una sugerencia...

- Si no tenemos un envase especial para turrónes podemos usar uno de plástico de los que valen para el frigorífico y para el microondas. Debe ser algo flexible para poder desmoldarlo con facilidad.

Preparación:

- En un recipiente fundimos el chocolate a fuego medio, del 1 al 10 máximo en el 6.
- Cuando está fundido el chocolate incorporamos la crema de avellana y la ralladura de naranja y mezclamos con ayuda de una cuchara de madera.
- Cuando está la mezcla homogénea, apagamos el fuego y añadimos las avellanas.
- Apagamos y vertemos en un recipiente. Dejamos reposar en la nevera 3 ó 4 horas.
- Desmoldamos y servimos.

Comensales 6

Tiempo de preparación: 10 min

Tiempo de dedicación: 10 min