

Turrón de avellanas



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 35min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 1

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/turrón-de-avellanas>

Preparación

Utilizar un molde alargado y forrar con papel film transparente para desmoldar luego. Picar las avellanas pero no demasiado para que no queden hechas puré. Fundir el chocolate negro al baño maría y cubrir la parte interior del molde con el chocolate, pintando con un pincel de silicona, hasta que quede completamente tapado por el chocolate negro. Ponerlo en la heladera durante unos minutos para que solidifique. Una vez que está sólido, ponerle una segunda capa de chocolate negro para cubrir las partes más finas y llevar nuevamente a la heladera. Fundir el chocolate con leche al baño maría y verterlo junto con la Nutella en un bol. Agregar las avellanas picadas y mezclar bien hasta que las avellanas estén bien integradas. Dejar que se enfríe un poco antes de verter la mezcla en el molde junto al chocolate negro para que así no se derrita el chocolate negro. Cubrir con papel film y mantenerlo en la heladera durante unas 3 horas. Para desmoldarlo, insertar suavemente la punta de un cuchillo en los lados del molde para ayudar a separarlo. Luego, para cortarlo en trocitos, humedecer el cuchillo. ¡Simplemente delicioso y casero!

Ingredientes

- 200 gramo/s Chocolate negro
- 500 gramo/s Chocolate con leche
- 400 gramo/s Nutella (o pasta de avellanas casera, ver recetas)
- 150 gramo/s Avellanas

Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Costosa, Rápida, Familia, Una cocinera experta, Dulces

Disfrute! Fuente: Recetin.com

