

# Turrón de chocolate y cereales



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 1

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/turrón-de-chocolate-y-cereales>

## Preparación

Forrar una caja de madera con papel de horno o como truco se puede utilizar un tetrabrick de leche cortado por la mitad, forrado con papel de horno. En una cacerola fundir los dos tipos de chocolate con la manteca de cerdo. Una vez que esté derretida, añadir los cereales y remover hasta que esté todo mezclado. Echar esta mezcla en la caja o tetrabrick. Dejar enfriar y ya está listo para degustar. Consejo: sacarlo un poco antes de la heladera para poder cortarlo. Disfrute! Fuente y foto: <http://www.cocinandoconmicarmela.com/>



## Ingredientes

- 200 gramo/s Chocolate con leche
- 100 gramo/s Chocolate negro
- 80 gramo/s Manteca de cerdo (o común)
- 70 gramo/s Cereales de chocolate

## Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas