

# Turrón de chocolate y frutos secos



**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-frutos-secos>

## Preparación

Preparar un molde, puede ser un cartón de la leche. Poner los frutos secos en la trituradora junto con la naranja confitada y triturar finamente. Reservar. Ponemos el chocolate junto con el azúcar y la manteca a calentar al baño maria a fuego bajo. Remover suave y constantemente hasta que los tres ingredientes estén totalmente integrados. Añadir la mezcla de los frutos secos y mezclar hasta integrarlos. Verter en el molde preparado. Dejar enfriar ligeramente y antes de que el chocolate se endurezca demasiado, decorar con los frutos secos extra. Tapar con film transparente y guardar en la heladera hasta que endurezca. Desmoldar cortando las puntas del cartón. Servirlo en porciones.

Fuente:

<http://cocinandoconneus.blogspot.com.ar>



## Ingredientes

- 200 gramo/s Chocolate negro
- 65 gramo/s Manteca
- 40 gramo/s Azúcar
- 100 gramo/s Fruta seca (avellanas, pistachos, almendras, nueces)
- 35 gramo/s Naranja confitada

## Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Comida para todos los días, Una cocinera experta, Dulces