

Turrón de chocolate



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 1hrs. 0min

Tiempo total: 1hrs. 20min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

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

Preparación

En primer lugar, preparamos los moldes. Cortamos por la mitad, de arriba a abajo, un cartón de leche vacío. Lo lavamos bien, lo secamos y engrasamos. A continuación, ponemos en una cacerola la manteca y la derretimos. Mientras, rallamos o picamos el chocolate, y lo añadimos a la manteca. Lo mantenemos en el fuego hasta que el chocolate esté bien derretido y tengamos una mezcla homogénea. Retiramos del fuego y añadimos el arroz inflado. Vertemos en los moldes y dejamos enfriar en la nevera hasta que el chocolate se endurezca.



Ingredientes

- 100 grs. Manteca
- 300 grs. Chocolate para taza
- 250 grs. Chocolate negro
- 80 grs. Arroz inflado

Categorías

Un día normal, Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Dulces