



INGREDIENTES:

- 250 gramos de chocolate Fondant en trozos
- 250 gramos de chocolate con leche en trozos
- 200 gramos de naranja confitada en trozos
- 80 gramos de manteca de cerdo
- 60 gramos de granillo de almendra tostada o cruda
- 10 rodajas de naranja confitada para decorar (opcional)

PREPARACIÓN:

1. Cruce dos tiras de papel de folio ó papel de hornear (una tira a lo largo, y una a lo ancho en el fondo de dos cajas rectangulares de turrón o similares de 10x 20 cent. aproximadamente) y reservamos.

2. En el vaso, limpio y seco, poner los chocolates troceados a onzas, y **rallar 12 segundos a velocidad 7.** Retiramos del vaso y reservamos.

3. Sin lavar el vaso, ponemos la naranja confitada y **troceamos 5 segundos a velocidad 5.** Retirar y reservar en un bol.

4. Sin lavar el vaso poner la naranja confitada y **trocear 5 segundos a velocidad 5.** Retirar y reservar en otro bol.

5. Poner el chocolate reservado, e incorporar la manteca, y **programar 4 minutos, temperatura 50 grados a velocidad 2.** Con la espátula, bajar los restos de ingredientes hacia el fondo del vaso, y **programar 15 segundos a velocidad 5.**

6. Añadir la naranja reservada, y la almendra, y **programar 12 segundos, giro a la**

izquierda, velocidad 3.

7. Volcar el contenido del vaso en los moldes reservados, y rellenar bien las esquinas. Decorar con las rodajas de naranja en almíbar (escurridas) y dejamos enfriar en el frigorífico, hasta que haya endurecido (será una horita o más) Cortar cuando esté durito en raciones y servir.



