



INGREDIENTES: (2 pastillas)

- 100 gramos de nueces peladas
- 100 gramos de almendras tostadas y peladas
- 100 gramos de pasas moscatel sin semillas
- 80 gramos de manteca de cerdo
- 500 gramos de chocolate blanco
- 2 moldes para turrón (de madera o de plástico de unas dimensiones similares
- papel vegetal o de film (transparente de cocina)



ELABORACIÓN:

1. Echar los frutos secos en el vaso muy seco y **triturar 6 segundos a velocidad 4** (los

trocitos no deberían quedar demasiado pequeños). Sacar y Reservar.

2. Sin necesidad de lavar el vaso, echar en él la manteca, y **programar 6 minutos a temperatura 70 grados velocidad 3.**

3. Añadirle el chocolate troceado y **programar 1 minuto a temperatura 50 grados, velocidad 2 y 1 minuto más a temperatura 37 grados velocidad 5.**

4. Incorporarle los frutos secos reservados y mezclar todo con la espátula.

5. Poner papel vegetal o de film en cada cajita que sobre por los lados como tres o cuatro deditos, para después poder tapar bien cada barra de turrón, y los dejamos en la nevera para que solidifiquen una par de horas al menos.

6. Después a la hora de consumirlos sacar y desmoldar fácilmente. Guardar siempre en la nevera para que no se blandeé el chocolate.

Sugerencia: Si no tenemos moldes para los envases del turrón se hacen con un tetrabrik de leche vacío, cortado por en medio longitudinalmente, queda unas cajitas del tamaño ideal. Y listos. **Están Ideales.**



