



INGREDIENTES:

- 400 gramos de almendra tostada
- 170 gramos de azúcar
- 70 gramos de chocolate negro de Nestle de postre, o de cobertura
- 40 gramos de miel (opcional) o azúcar

ELABORACIÓN:

1. En el vaso de Thermomix súper seco ponemos el azúcar y **pulverizamos durante 30 segundos a velocidad 10.**
2. Seguidamente sin sacar el azúcar, echamos las almendras y **trocearlas durante 10 segundos a velocidad 4.**
3. Añadimos el chocolate a trozos.
4. Echamos la miel y pasamos la espátula por las paredes del Thermomix y **programamos**

durante 7 minutos a temperatura 50 grados, velocidad 4,
ayudándonos con la espátula.

5. Lo colocamos en un molde rectangular (por ejemplo: un tetrabick en diagonal), o bandejas rectangulares de taper.

6. Dejamos reposar mínimo 6 días.