



INGREDIENTES:

- 400 gramos de nueces peladas
- 250 gramos de chocolate fondant o Nestlé de postre
- 250 gramos de azúcar glasé
- 100 gramos de zumo de naranja
- un chorrito de coñac

Cobertura de chocolate:

- 150 gramos de chocolate fondant o Nestlé de postres

- 25 gramos de aceite de girasol o de oliva suave

- 2 ó tres cajitas para turrónes.

ELABORACIÓN:

1. Con el vaso muy seco, **pulverizar el azúcar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo.** Sacar y Reservar.

2. **Trocear las nueces 6 u 8 segundos a velocidad 5.** (Depende de cómo nos gusten de grandes los trocitos, a mi no me gustan muy molidas). Sacar y reservar.

3. Poner el chocolate troceado en el vaso, y **rallar 8 segundos a velocidad 7. Y programar 3 minutos a temperatura 50 grados velocidad 2.**

4. Poner en el molde todos los ingredientes, (menos los de la cobertura) y **programar 1 minuto y medio, giro inverso, velocidad 3.**

5. Forramos los moldes del turrón forrados de papel de film, o de hornear, o unas tiras de papel fuerte a lo largo y transversal (para después desmoldarlos mejor). Dejarlos secar un día o dos, para que se sequen.

6. Cuando ya estén un poco sequitos, y los vayamos a terminar, desmoldarlos y Reservarlos, y hacer la cobertura. Poner el chocolate a trozos, y **rallar programando 20 segundos a velocidad 7.** Sacar y reservar.

7. Poner el aceite en el vaso y **programar 4 minutos a temperatura 80 grados, velocidad 1.**

8. Programar 30 segundos a velocidad 2 e ir agregando por el bocal (el agujero que hay en la tapa) el chocolate rallado **y los últimos segundos subir a velocidad 3** hasta que se funda totalmente.

9. Con un pincel que tendremos para estos menesteres, pintar las barritas de turrón después de haberlos desmoldado y darles la vuelta.

10. Meter un ratito en la nevera para que endurezca la cobertura.

Es una Exquisitez! De los más ricos que he probado!

Nota: Con estas cantidades salen dos pastillas grandes, o 3 pequeñas.

