



INGREDIENTES:

- 1 tableta de 350 gramos de chocolate Nestle de postre (o mezclar el 50% de chocolate puro y el otro 50% del que lleva leche).
- 100 gramos de manteca de cerdo
- 100 gramos de azúcar
- 400 gramos de almendra tostada

PREPARACIÓN:

1. Se echa la manteca de cerdo y el azúcar y se **programa 3 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 4** . Cuando veamos que la manteca esté fundida se incorpora el chocolate troceado.

2. **Programamos 4 minutos, temperatura 100 grados, velocidad 1** y se añaden las almendras y se remueve bien con la ayuda de la espátula.

3. Se vuelca en un molde forrado de papel transparente y se espera a que se enfríe un poco. Se deja en la nevera y estará duro en una hora.

4. **NOTA:** La almendra es mejor si la tostamos nosotros en el horno, y que quede de un color beige clarito.

5. La manteca de cerdo si es ibérica, es mejor.

6. Un molde rectangular lo podemos hacer nosotros mismos cortando un envase de tetrabrik de arriba hacia abajo, por el lateral.

7. Si conseguimos un molde de silicona, con forma de árbol de navidad, queda precioso para su presentación, o poner en un molde rectangular de los de madera para turrón o los de taper, rectangulares rígidos que son perfectos.

8. Lo forramos con papel transparente para luego poder sacarlo, estirando de los dos lados.
Papel de horno o blanco de folio



