



INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:

1. Ponemos el azúcar en el vaso Thermomix y **pulverizamos durante 2 minutos 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 trocitos.
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 6 días.

