



### INGREDIENTES:

- 100 gramos de manteca de cerdo
- 300 gramos de chocolate con leche
- 250 gramos de chocolate de postres Nestle
- 120 gramos de arroz inflado (cereales- Krispies de Kelloggs)
- papel transparente de cocina (papel films)
- cajitas para poner el turrón

### PREPARACIÓN:

1. Pesar los cereales, y reservar en un cuenco.
2. Echar la manteca en el vaso de Thermomix, y **programar, 3 minutos a temperatura 37 grados, velocidad 2.**
3. Abrimos la máquina y ya está bien derretida la manteca, (si no darle algún minuto más a la misma temperatura y velocidad).
4. Poner los chocolates troceados en el vaso de la Thermomix, y **triturar 15 segundos a velocidad 6,** ab  
rir, bajar los restos de las paredes.
5. Seguidamente **programar 5 minutos, a temperatura 50 grados, velocidad 2.**
6. Al término abrir y **poner la mariposa en las cuchillas** , y por el bocal (el agujero que hay en la tapadera) vamos echando los cereales con la **máquina en marcha a velocidad 1**  
,  
una vez incorporados todos, pasamos la mezcla a los moldes (previamente preparados como se explica a continuación) y los dejamos enfriar, unas horas hasta que estén duritas y solidificadas las pastillas de turrón. Por supuesto si queremos darle otras formas, con otros moldes, eso ya a gustos.
7. **Nota:** Para poner el turrón en las cajitas, poner antes un trozo de papel de films, grande que salga de la caja, y después podemos tirar de el, cuando se haya solidificado, y lo sacaremos mucho mejor.
8. Si no tenemos las típicas cajas de madera de turrón, podemos usar las gemelas de

plástico, de Tupperware, las que se ponen los filetes, que tienen la misma forma, y hacemos el mismo proceso, para darle la forma que las cajitas de madera, incluso son un poco más grandes. **Riquísimos**

