

Turrón Express de Chocolate

Tiempo de preparación: 215 Min



Ingredientes

Azúcar impalpable: c/n

Chocolate semi amargo: 200 g

Mantequilla: 40 g

Galletitas: 100 g

Almendras: 80 g

Leche Condensada: 200 g

Pistachos: 60 g

Preparación de la Receta

- Mezclar el **chocolate**, previamente derretido, con la *manteca* fundida
- Agregar leche condensada y mezclar.
- Agregar almendras cortadas, pistachos enteros y galletitas trituradas (en pedazos grandes).
- Volver a mezclar.
- Colocar la preparación sobre papel film y enrollar hasta formar un tubo.
- Llevar dos horas a la heladera
- Cumplido el tiempo, sacar y *rebozar* con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/turron-express-de-chocolate>