Turrón Express de Chocolate



Tiempo de preparación: 215 Min

Ingredientes

Azucar 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