Turrón blando bicolor de chocolate sin azúcar



Consejo del chef

Para desmoldarlo, pasa un cuchillo por los bordes y dale la vuelta, con un golpe seco, y saldrá solo.

Raciones para 4

- ❏ 100 g
  Almendra molida cruda
- ❏ 4 g
  Estevia
- ❏ 50 g
  Aceite de coco
- ❏ 1
  Vaina de vainilla
- ❏ 50 g
  Chocolate 85%
- ❏ 30 g
  Mantequilla

1. En un bol ponemos la almendra molida junto a la estevia y el aceite de coco fundido. Removemos hasta tener una mezcla parecida a la arena mojada y que se compacte al presionarla.

2. Vertemos esta mezcla sobre un molde de turrón (si no tienes uno, guarda un brick de leche vacío, corta por la mitad longitudinalmente y lávalo bien). Presiona bien la mezcla con los dedos, con una cuchara o un cuchillo hasta que coja bien la forma del molde. Refrigera.

3. Funde el chocolate y la mantequilla al baño María o en el microondas a intervalos cortos de tiempo, procurando que no se queme. Cuando esté fundido, remueve hasta obtener una crema lisa y brillante.

4. Vierte sobre la capa de almendra con cuidado. Refrigera hasta el momento de servir.

Notas del Chef

https://cookinglovers.teka.com/es/receta/turron-blando-bicolor-de-chocolate-sin-azucar/