

Turrón blando bicolor de chocolate sin azúcar

COOKING
LOVERS TRISA



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. Refrigerera.
- 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. Refrigerera hasta el momento de servir.

Notas del Chef

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

COOKING
LOVERS 