

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Turrón de chocolate con pistachos

6 personas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 50 gr. de manteca de cacao o manteca de cerdo
- 60 gr. de pistachos
- 125 gr. de chocolate negro
- 150 gr. de chocolate con leche

## Preparación

1. Trocea los chocolates y colócalos en el bol junto con la manteca de cerdo.
2. Con la batidora flexible, caliéntalo a 110° velocidad programada 3 hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Una vez derretido apaga la temperatura.
4. Añade los pistachos y mezcla a velocidad 1.
5. Vierte la mezcla en un molde de silicona para turrón y refrigera un par de horas antes de desmoldar.