



INGREDIENTES

300 gr. de coco rallado.

100 gr. de almendras
crudas.

375 gr. de leche
condensada.

200 gr. de chocolate negro
(especial cobertura).

TURRÓN DE COCO CHOCOLATEADO

- Echamos la almendra en la jarra de nuestra *Mastermix* moliéndola en **15 segundos – Velocidad 9.**
- Agregamos el coco rallado junto con la leche condensada y mezclamos **2 minutos a 40 °C de temperatura – Velocidad 2.**
- Finalizada la función, colocamos la mezcla del turrón en el molde destinado, prensamos y alisamos bien por todos lados. Dejamos reposar un par de horas.
- Con la jarra bien limpia y seca (es importante que la jarra quede bien seca, de lo contrario, no se fundirá el chocolate). Troceamos el chocolate y trituramos **10 segundos – velocidad 7.**
- A continuación programamos **3 minutos a 40 °C de temperatura – Velocidad 3.**
- Desmoldamos el turrón colocándolo sobre una rejilla, bañamos toda su superficie con el chocolate de cobertura y antes de que endurezca, pasamos un tenedor y hacemos el rallado.

