



INGREDIENTES

200 gr. de chocolate fondant.

100 gr. de chocolate blanco.

100 gr. de almendras tostadas.

200 gr. de muesli crujiente con chocolate.

50 gr. de aceite de oliva (sabor suave).

TURRÓN AL MUESLI CON CHOCOLATE

- Echamos los dos chocolates partidos a trozos en la jarra de nuestra *Mastermix*. Molemos con dos o tres golpes de turbo. Reservamos.
- Sin lavar la jarra picamos las almendras **6 segundos – Velocidad 5**. Reservamos.
- Echamos el aceite calentándolo **2 minutos a 60 °C de temperatura – Velocidad 1**.
- Incorporamos el chocolate y fundimos en **2 minutos a 40 °C de temperatura – Velocidad 2**.
- Agregamos las almendras junto con el muesli, mezclándolo durante **25 segundos – Velocidad 2**.
- Rellenamos los moldes y dejamos endurecer antes de desmoldar.

