

TURRÓN DE CHOCOLATE BLANCO



Ingredientes

- ½ Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- 500 g de Chocolate blanco derretido
- 2 Cucharadas de mantequilla derretida
- 1 Cucharadita de jengibre en polvo
- 50 g de Nueces picadas
- 50 g de Almendras picadas
- 50 g de Pistachos pelados y picados
- 50 gr de Cherrys confitados y picado
- 50 gr de Naranjas confitadas y picadas

Preparación

- 1.- Junta leche condensada NESTLÉ® con el chocolate blanco y la mantequilla, mezcla con la ayuda de una cuchara hasta integrar, luego agrega poco a poco el resto de los ingredientes y forma una masa.
- 2.- En un molde previamente cubierto con papel film, añade la mezcla anterior y refrigera durante 30 minutos aproximadamente. Una vez transcurrido el tiempo, desmolda y corta las porciones de turrón de 0,5 cm de grosor, sirve en un plato extendido y disfruta. Recuerda que la porción sugerida es de 1 triángulo.



Dificultad:
Baja



Porciones:
20



Tiempo:
45 minutos

Información Nutricional

Energía:	235 Kcal
Proteínas:	4.2 g
Grasa Total:	13.2 g
Colesterol:	2,2 mg
H. de Carbono:	25.4 g
Fibra Dietética:	0,8 g
Sodio:	47 mg