

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 |