

# Receta

## Ingredientes

- 300 gr de chocolate con leche con avellanas
- 250 gr de chocolate negro para postres
- 70 gr de manteca de cerdo ibérico (yo por ejemplo de marca elpozo)
- 80 gr de Choco Krispies —arroz crujiente inflado y chocolateado—
- (Nos hace falta un molde de silicona rectangular)

## Preparación tradicional

1. Trocear los chocolates, echarlos en un recipiente, y ponerlos al baño maría o en el microondas a mínima potencia, vigilando cada 30 segundos el proceso mientras se va fundiendo, para que no se queme.
2. Cuando el chocolate esté fundido, añadir la manteca, que habremos derretido unos segundos en el microondas —¡ojo! derretida lo justo—, no muy caliente. Remover bien.
3. Añadir los Choco Krispies y remover bien con una espátula.
4. Depositar en un molde de silicona e igualarlo con la espátula. Levantar un poco el molde y darle unos golpecitos contra la encimera. Dejar reposar unas 4 horas o, mejor, de una día para otro.
5. Disfrutar y comer el esplendido turrón.