Turrón en Junio a los 3 chocolates

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Monónimo

Tiempo: 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 125 g de chocolate blanco
- 125 g de chocolate con leche
- 125 g de chocolate negro
- 60 g de manteca de cerdo ibérica

Preparación:

Paso 1

Derretimos el chocolate blanco al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos sobre un molde de silicona rectangular. Lo metemos en la nevera. Derretimos el chocolate con leche al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos suavemente sobre el chocolate blanco. Lo metemos en la nevera. Derretimos el chocolate negro al Baño María y añadimos 20 g de manteca de cerdo. Removemos unos 5 minutos y vertemos suavemente sobre el chocolate con leche. Lo metemos en la nevera y lo dejamos 2 horas. Desmoldamos.