



NUESTRAS RECETAS

TURRÓN DE CHOCOLATE BLANCO, LICOR DE CREMA CON ORUJO PANIZO, PISTACHOS Y ARÁNDANOS (ORUJOS PANIZO)



INGREDIENTES:

- 200 g de chocolate blanco en trozos
- 50 g de leche condensada
- 30 g de Licor de Crema de Orujo Panizo
- 30 g de pistachos crudos, sin piel
- 30 g de arándanos rojos deshidratados

PREPARACIÓN:

Elaboración Tradicional:

Poner el chocolate en trozos pequeños en un bol y calentarlo en el microondas de 30 en 30 segundos, mezclando con la espátula, hasta que el chocolate esté fundido. También se puede fundir al baño María con cuidado de que no le entre nada de agua ni vapor.

Añadir el resto de ingredientes y mezclar bien con la espátula hasta que todo esté integrado.

Verter la mezcla en un molde de silicona para turrón o para plum-cake y reservar en el frigorífico durante un mínimo de 2 horas.

Desmoldar, partir en porciones y servir.

Elaboración en Thermomix®:

En el vaso de la Thermomix poner el chocolate y trocearlo durante 4 segundos, en velocidad 7. Con la espátula bajamos los restos de chocolate que hayan quedado en las paredes del vaso hacia las cuchillas y programamos 4 minutos, a temperatura 50º C en velocidad 1.

Añadimos la leche condensada, la Crema de Orujo Panizo, los pistachos y los arándanos. Programamos 10 segundos a velocidad 2.

Vertemos la mezcla en un molde de silicona para turrón o para plum-cake y reservamos en el frigorífico durante un mínimo de 2 horas.

Desmoldar, partir en porciones y servir.