



bombones de
TURRON DE
de nata y nueces



Ingredientes:

- 60 ml de nata 35% M.G.
- 12 gr de leche en polvo
- 150 gr de almendra molida
- 150 gr de azúcar
- 40 gr de nueces
- 50 gr de chocolate postres

Preparación:

Derretimos el chocolate al baño maría o en el microondas y pintamos nuestro molde de bombones.

En un cazo calentamos el azúcar junto con la nata y la leche en polvo hasta obtener un almíbar.

Añadimos la almendra molida (yo en dos tandas).

A continuación añadimos las nueces troceadas.

Tapamos con papel film para que se temple y no se seque.

Hacemos pequeñas bolitas y rellenamos nuestro molde de bombones.

Tapamos con papel film y dejamos reposar 24 horas.

[Conlaszarpasenlamasa](#)