



turrón de chocolate blanco

Ingredientes:

200 gr de chocolate blanco postres
40 gr de manteca de cerdo ibérico
50 gr de arroz inflado chocolateado blanco

Preparación:

Derretimos el chocolate blanco junto con la manteca en el microondas o al baño María. Añadimos el arroz inflado chocolateado blanco y mezclamos.

Vertemos en el molde elegido y dejamos enfriar hasta que solidifique. En mi caso, hacía tanto frío que lo saqué a una galería cerrada y fue suficiente.

[Con las zarpas en la masa](#)