

# Turrón de chocolate con pistachos (Thermomix)



## Ingredientes

250 gr de chocolate fondant partido en trozos grandes  
250 gr de chocolate con leche partido en trozos grandes  
80 gr de manteca de cerdo  
200 gr de pistachos enteros pelados

## Accesorios

2 moldes

## Preparación

1. poner los chocolates en el vaso y programar 30 seg, vel progresiva 5-10
2. Incorporar la manteca y programar 5 min, 37°, vel 2.
3. Echar los pistachos y mezclar 15 seg, vel 3
4. Forrar con papel de horno 2 cajas de madera o 2 moldes rectangulares echar la mezcla extendiendo bien para que quede bien repartido y dejar enfriar.

Salen 2 tabletas muy hermosas