



TURRÓN DE CHOCOLATE, CAMELO Y ALMENDRAS

Ingredientes:

- 300 gr chocolate amargo en trozos
- 90 gr mantequilla sin sal
- 125 gr azúcar moreno
- 250 gr almendras picadas y tostadas
- 1 refractario mediano

Procedimiento:

1. Unta el refractario con un poco de mantequilla y esparce la mitad de las almendras tostadas.
2. Funde la mantequilla a fuego bajo y después incorpora el azúcar sin dejar de mover. Retira del fuego al primer hervor. Debes de tener cuidado, no dejes calentar mucho ya que el azúcar podría quemarse.
3. Vierte sobre el refractario con almendras la preparación anterior.
4. Coloca inmediatamente los trozos de chocolate y con ayuda de una espátula muévelo para que comience a derretirse.
5. Esparce el resto de las almendras sobre el chocolate.
6. Refrigerera durante 3 horas.
7. Corta el turrón en pequeños trozos y presenta.

Tiempo de preparación:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	10