RecetaKA

TURRONES DE CHOCOLATE



Ingredientes para 8 personas:

250 g chocolate para postres o negro / 150 g leche condensada / 1 cucharada mantequilla/ 1 naranja/ 1 taza de arroz inflado y chocolateado/ Galletas oreo para cubrir el fondo del molde

Ingredientes para 8 personas:

300 g chocolate para postres blanco / 150 g de conguitos / 50 g de mantequilla / Una cucharadita de esencia de vainilla

CHOCOLATE CRUJIENTE CON OREO A LA NARANJA

Elaboración:

1. Trocear el chocolate. Rallar la naranja sin profundizar en la parte blanca
2. Derretir el chocolate al baño maría junto con la leche condensada y la ralladura. Remover sin parar. Que el agua no hierva hasta que se mezclen los ingredientes.
3. Cuando estén mezclados añadir la mantequilla y mezclar.
4. Retirar del fuego y añadir el arroz inflado. Mezclar bien.
5. Preparar un molde con la base de galletas oreo. Verter la mezcla de chocolate sobre el molde encima de las galletas.
6. Dejar enfriar en la nevera 3-4 horas (mejor un día)

CHOCOLATE BLANCO CON CONGUITOS

Elaboración:

1. Trocear el chocolate y derretirlo al baño maría con la mantequilla. Mover sin parar. Que el agua no hierva hasta que se mezclen los dos ingredientes.
2. Retirar del fuego, añadir la esencia de vainilla y los conguitos.
3. Mezclar bien y pasarlo a un molde alargado.
4. Dejar enfriar en la nevera 3-4 horas (mejor un día)

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*