



# Atelier de Cocina

## TURRÓN DE PRALINÉ Y NUECES

### Ingredientes:

300 grs. de praliné  
120 grs. de cobertura blanca  
30 grs. de manteca de cacao  
(opcional)  
100 grs. de nueces

### Elaboración:

Derretir la cobertura blanca.

Partir las nueces en trozos pequeños.

Poner el praliné en un bol e ir incorporando la cobertura de chocolate blanco lentamente e ir removiendo. Incorporar la manteca de cacao derretida previamente si tenemos. Añadir las nueces troceadas.

Encamisar un molde para hacer turrónes (salen dos). Si no tenemos utilizar un tupper o una caja de leche.

Dejar enfriar en el frigorífico.

Una vez frío sacar del molde, cortar y presentar.