



## TURRÓN CASERO CON MARGARINA

 Porciones: 4  Tiempo de preparación 60 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 25 g de nueces
- 25 g de avellanas
- 30 g almendras
- 2 claras de huevo
- 1 cucharada margarina La Villita
- 100 g de chocolate
- Canela en polvo

## MODO DE PREPARACIÓN

¡Hola, amigas! Preparen un delicioso postre que va a enamorar a sus familias. ¿Qué tal un delicioso Turrón casero con margarina La Villita?

Picamos los frutos secos. Reservamos enteros algunos para colocar más tarde dentro de la preparación.

Batimos las claras en un recipiente y añadimos los frutos secos picados, integrando bien. Podemos agregar stevia para endulzar.

Colocamos la margarina a calentar en una olla a fuego lento y agregamos el chocolate hasta que se derrita completamente. Luego añadimos la canela al gusto. Apartamos del fuego y removemos para que temple, es decir, hasta que se enfríe un poco pero no se endurezca.

Mezclamos el chocolate con los frutos secos, integrando bien. Añadimos los frutos secos que hayamos dejado enteros.

Preparamos el molde para tu turrón. Podemos forrarlo con papel vegetal para hacer más fácil el desmolde.

Vertemos la preparación dentro del molde. Golpeamos suavemente contra la superficie en la que esté apoyado para quitar burbujas y nivelar la superficie.

¡Listo! Lo dejamos un par de horas en el refri y en cuanto esté, lo servimos con una bonita decoración. Espero les haya funcionado, amigas.