

# Torró de Xocolata (cruixent)



## Ingredients:

120 gr. de xocolata de cobertura (postres) negre, amb 50 o 70 % de cacau.

150 gr. de xocolata amb llet (de la normal de rajola)

40 gr. de llard

50 gr. de *Coco-Pops* o *Choco-Krispies* (cereal d'arròs inflat i torrat, amb xocolata)

Motlles de plàstic, metàl·lic, de silicona, de fusta, ... que tinguin forma de barra de torró.

## Elaboració:

Posar una olla al bany maria les xocolates a trossets petits i el llard.

Amb l'ajut d'una espàtula anar remenant suament fins a obtenir una barreja uniforme i aconseguir que tots els trossos de xocolata estiguin ben desfets.

Deixar refredar una mica i afegir els *choco-krispies*, barrejant-los be.

Preparar els motlles:

Dins de cada motlle ficar un tros gran de film de plàstic (ens ajudarà molt després per desemmotllar).

Abocar la barreja de la xocolata a l'interior del motlle. Deixar refredar en un lloc fresc, si fos necessari es pot ficar 1/2 hora a la nevera per accelerar el procés de refredar.

Quan estigui la rajola de torró completament freda, desemmotllar tibant i traient el film de plàstic.

Conservar el torró en un lloc fresc i tapat (pero no a la nevera).

Bon profit i Bon Nadal !!



Taller de **Torró de Xocolata** de *Ceps i Manduca*.  
Sant Vicenç de Castellet, novembre 2014.