

## Turrón

LES INGRÉDIENTS	LES USTENSILES
 <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g de chocolat noir</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cuillère</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g de chocolat au lait</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 moule</li></ul>
 <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 g de beurre</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 casserole</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cuillère de essence de vanille</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 récipient</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 50 g de cacahuètes</li></ul>	
 <ul style="list-style-type: none"><li>• sel (un peu)</li></ul>	

### LES ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Tout d'abord mettre une casserole avec l'eau bouillante et un récipient dessus.
2. Mettre le chocolat noir, le chocolat au lait et le beurre et remuer bien le tout.
3. Quand tout fond, ajouter un peu de sel et un peu d'essence de vanille puis les cacahuètes.
4. Mettre dans le moule et après mettre au réfrigérateur une heure et quand vous le sortirez, ce sera fini.

## Turrón

LOS INGREDIENTES	LOS UTENSILIOS
 <ul style="list-style-type: none"><li>• 250 g de chocolate negro</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cuchara</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 g de chocolate con leche</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 molde</li></ul>
 <ul style="list-style-type: none"><li>• 20 g de mantequilla</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cazuela</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 cuchara de esencia de vainilla</li></ul>	 <ul style="list-style-type: none"><li>• 1 recipiente</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• 50 g de cacahuetes</li></ul>	
 <ul style="list-style-type: none"><li>• (un poco) de sal</li></ul>	

### LAS ETAPAS DE LA RECETA

1. Primero poner una cazuela con agua hirviendo y por encima un recipiente.
2. Ponemos el chocolate negro, el chocolate con leche y la mantequilla y removemos.
3. Cuando se derrita todo le hechas un poco de sal, esencia de vainilla y los cacahuetes y volvemos a remover.
4. Lo pones en el molde y luego al frigorífico y después de una hora lo sacas y ya estará acabado.