



TURRÓN FIT DE ALMENDRAS

 6 porciones

INGREDIENTES

- 200 gramos de almendra, cruda sin piel
- 80 gramos de chocolate negro 85%

MÉTODO DE PREPARACIÓN

- 1º Tostamos las almendras.
- 2º Las trituramos hasta conseguir un polvo de almendras.
- 3º Derretimos el chocolate y cubrimos el molde con una buena capa.
- 4º Añadimos el polvo de almendras y cubrimos con otra capa de chocolate.
- 5º Mantenemos de 3 a 4 horas en la heladera ¡y listo!

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

	POR 100 g	POR PORCIÓN (47 g)	% DDR
ENERGÍA	601 kcal	280 kcal	14 %
GRASA	50 g	23 g	36 %
GRASAS SATURADAS	3 g	2 g	8 %
COLESTEROL	0 mg	0 mg	0 %
SODIO	7 mg	3 mg	0 %
H. CARBONO	11 g	5 g	2 %
AZÚCARES	8 g	4 g	-
FIBRA ALIMENTARIA	8 g	4 g	14 %
PROTEÍNA	17 g	8 g	-