



# MILHOJAS DE CHOCOLATE CON TURRÓN

## INGREDIENTES

**(Para 4 personas)**  
**16 hojas de Laurel**  
**100 gr Chocolate negro (70%)**

**Para la crema:**  
**150 gr Turrón**  
**150 ml Nata**

**Para la salsa:**  
**100 gr Frambuesas**  
**25 gr Azúcar**  
**10 ml Vino blanco**

## ELABORACIÓN

Fundimos el chocolate en el microondas.  
Pintamos con ese chocolate derretido las hojas de laurel, por un lado solo.

Dejamos endurecer en el frigorífico y, una vez frío, separamos la hoja de laurel y la desechamos. Reservamos las "hojas" de chocolate para más tarde.

**Para la crema:**  
Desmenuzamos el turrón y lo mezclamos con la nata montada a 3/4 (sin llegar a punto de nieve) Reservamos.

**Para la salsa:**  
Hervimos la frambuesa y el azúcar hasta hacer un jarabe fino. Lo colamos y reservamos.

Vamos formando un milhoja empezando con las hojas de chocolate e intercalándolas con la crema. Decoramos con la salsa de frambuesa.



PRECIO  
MEDIO



TIEMPO  
60'



DIFICULTAD  
9/10



SALUDABLE  
6/10