

# Turró de xocolata amb quinoa inflada

## Ingredients:

- 300gr de xocolata negra amb un 80% de cacau
- 100gr de fruits secs variats sense torrar ni salar
- 7 dàtils
- 10-15gr de beguda vegetal
- 1 grapat de quinoa o arròs inflat

## Elaboració:

- Enceneu el forn a màxima potencia perquè es vagi escalfant. Una vegada hagi agafat temperatura, afegiu tots els fruits secs i torreu-los durant 10-15min a 180-200°C.
- Poseu en aigua els dàtils i quan estiguin humits, retireu-los. Tritureu-los en una picadora fins aconseguir una pasta.
- Mentre torreu els fruits secs, desfeu la xocolata al bany maria.
- Una vegada torrats els fruits secs, retireu-los i deixeu-los refredar. Tritureu-los en una picadora i una vegada feta la crema de fruits secs afegiu la pasta de dàtils, la beguda vegetal i barregeu-ho.
- Quan la xocolata s'hagi fos afegiu la mescla anterior i barregeu.
- Afegiu la quinoa o l'arròs inflat i torneu-ho a barrejar.
- Per últim, empleneu els motlles i deixeu reposar a la nevera durant 2 hores.

