

## Taller de cuina: torró de xocolata

<b>Edat dels participants</b>	11-13
<b>Núm. de participants</b>	Grups de 5
<b>Ingredients</b>	250 g de mantega, 250 g de melindros, 100 g de nous pelades, 100 g d'avellanes, 8 cullerades de sucre, 1 rajola de xocolata sense llet, aigua
<b>Material</b>	Cuina, olla, cullera, culleres de fusta per remenar, safates, morter, ganivets
<b>Espai</b>	Interior, al voltant de la taula i a la cuina



### Desenvolupament

Ens podem posar en petits grups i que cada grup faci una safata de torró. Aquest torró després el podem vendre en una paradeta de l'esplai per treure diners, o bé ens el podem menjar a la festa de Nadal que fem a l'esplai.

### Per fer el torró:

Cal fondre la xocolata trossejada, al bany maria, amb cinc cullerades d'aigua.

S'ha de barrejar la mantega amb el sucre fins que estigui ben cremosa. A continuació, hem d'afegir-hi la xocolata tèbia, els melindros ben trossejats i els fruits secs triturats, i barrejar-ho bé.

Després cal posar tota la barreja en un motlle rectangular, untat prèviament amb mantega, i deixar-la reposar durant 24 hores amb un pes a sobre.

Finalment, s'ha de desemmotllar i reservar fins a servir.

Advertència: la manipulació de la xocolata al foc l'haurém de fer els monitors/es.

