



TURRÓN BLANDO DE ALMENDRA

👤 6

Dificultad baja

300 g de almendra molida
200 g de miel
50 g de azúcar
2 g de canela molida
1 pizca de sal
Ralladura de limón
30 g de clara de huevo pasteurizada

- 1.** En un sartén tostaremos la almendra molida a fuego medio, removiendo constantemente hasta que empiece a adquirir un tono doradito. Una vez dorada retira del fuego y deja enfriar.
- 2.** En otro cazo pondremos la miel con el azúcar y cocinaremos a fuego bajo removiendo lentamente hasta que los ingredientes se integren obteniendo una mezcla semilíquida y homogénea.
- 3.** Batimos la clara de huevo hasta que espume y la incorporamos al cazo, removiendo rápidamente. A temperatura muy baja seguiremos cocinando la mezcla, sin dejar de remover hasta que se forme una crema espesa y evitando que cuaje la clara.
- 4.** Retiramos del fuego e incorporamos la almendra, la canela, la sal y la ralladura de limón. Trabajamos la mezcla hasta que se integren todos los ingredientes. Obtendrás una masa muy espesa pero maleable.
- 5.** Introduce la mezcla en un molde y presiona bien la mezcla, cubre con papel film y pon un peso encima. Espera a que temple y deja enfriar en la nevera durante al menos 6 horas con el peso encima.
- 6.** Puedes decorar el turrón con granillo de almendra para darle además un punto crocante. Te encantará.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA