

# Turrón de yema

18/11/15 7:48



## INGREDIENTES

200 grs de almendra marcona

200 grs de azúcar

30 grs de agua

1 ct de café de piel de limón rallada

La punta de una ct de canela

Tres temas de huevo

## PREPARACIÓN

Triturar la almendra 10 sg al 8.( Tiene que quedar bien molida pero sin que llegue a hacer aceite)  
Reserva.

Pon en el vaso el azúcar y el agua, reduce 5 min, 120°, vel 1. ( tiene que quedar un almíbar espesito)  
Reserva.

Echa en el vaso las tres yemas. Programa vel, 2 y ves echando por el vocal el almíbar, poco a poco.

Añade la almendra molida la ralladura de limón y la canela. Programa 7 min, 120°, vel 4, Sin cubilete.  
Pasado el tiempo tiene que quedar una crema bastante espesa. Si no es así programa unos min más .

Échala en el molde para turrónes y déjala reposar, al día siguiente desmolda cubre con una capa de azúcar y quema con una pala o soplete.

Observaciones.

En TM 31, la temperatura 120°, sería varoma.