

TURRON A LA PIEDRA

INGREDIENTES

- 250 g de azúcar
- La piel de un limón
- 300g de almendras crudas sin piel
- 1 cucharada de canela en polvo

Accesorios Útiles

- 1 caja de madera de 19 x 9 x 2.5 cm
- Folio de papel blanco



ELABORACIÓN :

1. Ponga las almendras en una bandeja de horno y hornee 20 minutos a 180°C (sin precalentar el horno). Deje enfriar las almendras al menos 2 horas.
2. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice 40seg/vel10.
3. Con la espátula, baje el azúcar hacia el fondo del vaso. Incorpore las almendras y la canela. Triture 15seg/vel6.
4. Con la espátula, baje la pasta hacia el fondo del vaso. Triture 30seg/vel6, tiene que resultar una pasta ligeramente aceitosa, con aspecto de serrín.
5. Si no es así, con la espátula, baje las almendras hacia el fondo del vaso y triture de nuevo 30seg/vel6.
6. Forre una caja de madera con folios de papel blancos, dejando que sobresalga por los laterales para poder envolverlos. Espolvoree e papel del interior de la caja con canela, vierta la pasta presionando bien y alise con la ayuda de una cuchara. Cubra e turrón con el papel y cierre la caja. Deje reposar al menos 30 minutos antes de cortarlos en porciones para servirlo.

[Escribir texto]



thermomix

[Escribir texto]