

TURRÓN A LA PIEDRA (JIJONA)

INGREDIENTES:

250 g azúcar

piel de 1 limón , (solo la parte amarilla)

300 g almendras , peladas y tostadas en el horno

1 cucharadita canela en polvo

PREPARACIÓN:

1. Poner en el vaso el azúcar y pulverizar programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**
2. Añadir la piel de limón y volver a programar **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**
3. Incorporar las almendras y la canela. Programar **15 segundos, velocidad 6.**
4. con la espátula bajar los restos de pasta de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.
5. Poner **velocidad 6 sin programar tiempo** hasta que se haya desprendido el aceite de la almendra y quede una textura un poco aceitosa (como de "serrin").
6. Forrar una caja de madera con papel vegetal, dejando que sobresalga por los laterales para poder envolverlo y verter la pasta presionando bien y cubrimos el turrón con el papel, y cerramos la caja.

