

Turrón de almendras



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 2hrs. 0min

Tiempo total: 2hrs. 20min , Número de porciones: **6**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/turron-de-almendras>

Preparación

Calentar a fuego lento la miel en una cacerola. Añadir el azúcar y mezclar con una cuchara de madera Batir la clara del huevo a punto de nieve y añadir la mezcla de miel y azúcar. Mezclar sin parar durante 8-12 minutos y luego poner sobre un fuego lento hasta que la mezcla empiece a caramelizarse (el color se hace marrón) Añadir las almendras a la mezcla con la piel rallada de un limón. Mezclar bien y dejar enfriarse durante unos minutos Vertir la mezcla en moldes de madera o metal forrados con papel de cocina Después de 2 horas y media el turrón estará listo. Una vez que esté completamente frio, hay que colocar los trozos en un contenedor hermético.

Ingredientes

- 1 kg. de Miel
- 500 grs. Azúcar
- 2 Claras de Huevo
- 1.5 kgrs. Almendras
- 1 Limón

Categorías

Navidad, Otro, Dulces

