

Turrón de miel



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 20min , Número de porciones: 1

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/turrón-de-miel>

Preparación

Cubra un molde para hornear de 30x43cm con aceite en aerosol. Llevar el azúcar, la miel y el agua a hervir en una cacerola mediana, revolviendo constantemente. Reduce el fuego a medio-alto. Cocine, sin revolver, hasta que un termómetro de caramelo llega a 300 grados. Retire del fuego y bata hasta que el bicarbonato de sodio y la mezcla estén bien combinados. Verter la mezcla suavemente en el molde para hornear y deje enfriar correctamente. Rompa la placa en pedazos con sus manos.



Ingredientes

- 1 poco Aceite en aerosol
- 1 1/2 taza/s Azúcar
- 1/4 taza/s Miel
- 1/4 taza/s Agua
- 1 cucharada/s Bicarbonato de sodio

Categorías

Navidad, Año Nuevo, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Familia, Dulces