

Turrón de Jijona

Un clásico en nuestra mesa todas las Navidades!

INGREDIENTES:

- 250 gr de azúcar
- piel de limón (*solo la parte amarilla*)
- 300 gr de almendras tostadas y peladas (*o crudas y tostadas unos 10 min en el horno*)
- 1 cucharadita de canela en polvo

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice **30 seg/vel. progresiva 5-10**.
2. Añada la piel de limón y pulverice **30 seg/vel. progresiva 5-10**.
3. Incorpore las almendras y la canela. Triture **15 seg/vel 6**. Con la espátula, baje la pasta hacia el fondo del vaso.
4. Vuelva a programar **vel 6 sin poner tiempo**, hasta que se haya desprendido el aceite de la almendra y quede una textura un poco aceitosa (*como "serrín"*).
5. Forre un molde con papel de hornear o folio con dos tiras cruzadas. Espolvoree el interior del molde con canela y vierta la pasta presionando bien, alise con la ayuda de una cuchara. Cubra el turrón y cierre la caja con algo de peso encima.



thermomix

EVA NAVAS

<http://thermomix-sabadell.es/evanavas/>