

# Turrón de Coco

---

## INGREDIENTES:

- La piel de un limón (*solo la parte amarilla*)
- 200 gr de azúcar
- 100 gr de almendras crudas
- 100 gr de coco rallado
- 1 clara de huevo

## PREPARACIÓN:

1. Ponemos las almendras en el vaso y molemos **sin tiempo en vel. progresiva 5-10**. Reservamos.
2. Pulverizamos el azúcar, programamos **20 seg/vel. progresiva 5-10**.
3. Añadimos ahora la piel del limón y programamos de nuevo **20 seg/vel. progresiva 5-10**.
4. Incorporamos las almendras molidas reservadas y el coco rallado, **sin tiempo en vel. progresiva 5-10**.
5. Echamos la clara de huevo y mezclamos **20 seg/vel 6**.
6. Ponemos la masa en el molde escogido, previamente forrado con papel de horno.

**NOTA:** Es opcional, cubrir esta barra de turrón de nieve con una [cobertura de chocolate](#).



---

thermomix

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