

Turrón de yema (nueva receta)

INGREDIENTES:

Para la yema confitada

- 125 gr de agua
- 125 gr de azúcar
- 4 yemas

Para el turrón

- 250 gr de almendra molida
- 250 gr de azúcar + 30 gr para quemar la yema
- 40 gr de agua
- 20 gr de leche condensada
- 2 yemas
- 3 gotas de vainilla líquida o 1 cucharadita de azúcar vainillado

PREPARACIÓN:

Para la yema confitada

1. Introduzca el agua y el azúcar en el vaso y programe **20 min/Varoma/vel 1** sin cubilete para que evapore bien el almíbar.
2. **Deje enfriar 10 minutos** y programe **vel 1**, vaya incorporando las 4 yemas. Programe ahora 10 min/Varoma/vel 1 hasta que espese.
3. **Deje enfriar en un recipiente con tapa y reserve en el frigorífico durante 1 día.** (Esta cantidad es para cubrir tres pastillas de turrón, guarde en frigorífico).

Para el turrón

1. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y programe **15 min/100°C/vel 1**.
2. Añada la almendra molida y programe **2 min/vel 1**.
3. Incorpore la leche condensada, las yemas y la vainilla y programe **1 min/vel 2**.
4. Caliente la mezcla durante **1 min/80°C/vel 2**.
5. Vierta la masa sobre un molde previamente forrado con papel de hornear.
6. Cubra la superficie con la yema confitada.
7. Espolvoree azúcar por encima y quémela con el hierro o soplete hasta que quede bien tostada la yema.

**Receta facilitada por Ramón Pla, agente comercial de Sabadell*



thermomix

EVA NAVAS

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