

# Turrón duro de Alicante

---

## INGREDIENTES:

- 1 clara de huevo
- 400 gr de miel
- 300 gr de almendra cruda marcona (tostadas en el horno)
- Pan de ángel

## PREPARACIÓN:

1. Ponga la mariposa en el vaso con la clara de huevo, programe **10 seg/vel 2**.
2. Añada la miel y programe **6 min/100°C/vel 2**, si poner el cubilete.
3. Retire la mariposa y añada las almendras, mezcle **5 seg/vel 2**. Acabe de envolver con la espátula.
4. Ponga la mezcla sobre una capa de pan de ángel y tápelo con otra capa, presionando un poco para distribuir el relleno.



---

thermomix

EVA NAVAS

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