

TURRON DE JIJONA



INGREDIENTES (para una tableta de 550 grs):

- 250 grs de azúcar
- 300 grs de almendra marcona tostada (en casa)
- Un pellizco de canela en polvo (opcional)

PREPARACION:

- Para **tostar las almendras** ponerlas en la bandeja del horno, encender el gratinador a 200º y dejarlas unos minutos, darles una vuelta y acabar de tostar (se hacen muy rápido 7-8 min). Dejar enfriar antes de utilizar (*)
- Ponemos en el vaso el **azúcar** y pulverizamos **30 seg a v.5-10**.
- Incorporamos las **almendras** y la **canela** y trituramos **15 seg. a v.6**. Con la espátula bajamos los restos hacia las cuchillas.
- Programar v.6 (sin poner tiempo) hasta que veamos que va desprendiendo el propio aceite de la almendra. Si es necesario, abrir la tapa, bajar la pasta de las paredes hacia las cuchillas y volver a repetir la operación. Tiene que quedar como una textura de serrín que empieza a hacer grumos.
- Vaciar en un molde previamente forrado con papel blanco (folios) y con la ayuda del cubilete ir aplanado la masa resultante. Tapar bien y dejar reposar un mínimo de 5-6 días en un lugar fresco, seco y preservado de la luz.

Comentarios/Trucos:

- Se conservan perfectamente durante semanas (si no los coméis, claro!)
- Se puede hacer una tableta gruesa o dos de más delgadas, al gusto.
- Se pueden utilizar de molde tetra-bricks cortados por la mitad.
- (*) Las almendras quedan más sabrosas si las tostamos unas horas antes y las dejamos enfriar bien envueltas con una capa de papel de cocina y luego papel de periódico.

Manoli Baena

670 903 982

Montse López

699 730 353

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