

TURRÓN DE COCO

INGREDIENTES:

- Piel de limón
- 200gr de azúcar
- 100gr de almendras crudas
- 100gr de coco rallado
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN:

1. Pulverizar el azúcar a **velocidad progresiva 5-10** y añadir la piel del limón hasta que este totalmente triturada
2. Incorporar las almendras y el coco mezclándolo todo a **velocidad progresiva 5-10 sin programar tiempo** hasta conseguir como unas virutas
3. Añadir la clara de huevo **programando 20 segundos a veloc. 6**
4. Volcar en una caja o molde forrado llenando bien todas las esquinas y alisar la superficie. Dejar enfriar



thermomix

CAROLINA TUDELA

<http://thermomix-sabadell.es/carolinatudela/>
telf. 691 920 219