

# TURRÓN DE JIJONA O

# TURRON A LA PIEDRA

## INGREDIENTES:

- 200gr de Almendras peladas i tostadas en el horno
- 200gr de azúcar
- Piel de limón (sólo la parte amarilla)
- 1 cucharadita de canela en polvo

## PREPARACIÓN:

1. Ponemos en el vaso el azúcar y pulverizamos **programamos 30seg / vel progresiva 5-10**
2. Añadimos la piel del limón y volvemos a **programar 30 seg/vel progresiva 5-10**
3. Incorporamos las almendras y la canela. Pogramamos **15seg/vel 6**. Abrimos la máquina y bajamos con la espátula lo que queda en las paredes y mezclamos el fondo del vaso. Cerrar y programar **5seg/vel 8** y así tantas veces como haga falta hasta que se desprenda el aceite de las almendras y quede una textura como de virutas
4. Forramos una caja o molde con un folio o papel de horno de manera que sobresalga por los laterales para poderlo envolver. Polvoreamos el papel de dentro de la caja con canela, tiramos encima la pasta y vamos presionando y alisando con la ayuda del cubilete. Cubrimos el turrón con el papel y cerramos la caja o cubrimos con film.



---

**thermomix**

**CAROLINA TUDELA**

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