

TURRÓN DE NIEVE

INGREDIENTES:

- Piel de limón (sólo la parte amarilla)
- 200gr de azúcar
- 200gr de almendras crudas
- 1 clara de huevo

PREPARACIÓN:

1. Moler las almendras a **vel progresiva 5-10** sin programar tiempo.
Reservar
2. Pulverizar el azúcar a **vel progresiva 5-10** y añadir la piel del limón hasta que esté totalmente triturada
3. Añadir la clara i **mezclar 20seg /vel 6**
4. **Incorporar la almendra molida a vel 8** ayudándonos con la espátula

Se puede guardar en cajitas o darle formas divertidas.
También se puede pintar con yema de huevo y darle un golpe de horno para obtener un resultado mas dorado



thermomix

CAROLINA TUDELA

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