

# TURRON DE YEMA by Ramón Pla

## INGREDIENTES

### Yema confitada

- 125g Agua
- 125g Azúcar
- 4 Yemas

### Turrón

- 250 g Almendra molida
- 250 g Azúcar (+30g para quemar la yema)
- 40g Agua
- 20g Leche condensada
- 2 Yemas
- 3 gotas Vainilla líquida o 1 cucharadita Azúcar vainillado
- Utensilios
- Molde de turrón
- Papel vegetal de hornear

## PREPARACIÓN

### Yema confitada

1. Introduzca el agua y el azúcar y programe **20min/Varoma/vel 1** sin cubilete para que evapore bien el almíbar.
2. Deje enfriar 10 minutos y **programe vel 1** e incorpore las 4 yemas.
3. Lleve la mezcla **10 min/Varoma/vel1** hasta que espese.
4. Deje enfriar en un recipiente con tapa y métalo en la nevera durante 1 día
5. La cantidad conseguida da para tres barras de turrón. Conserve en la nevera.

## Turrón

6. Ponga el agua y el azúcar en el vaso y prog **15minutos/100/vel1**
7. Añada la almendra molida y programe **2min/vel1**
8. Incorpore la leche condensada, las yemas, la vainilla y programe **1min / vel 2**
9. Una vez hecha la mezcla programar **1min / 80 / vel2**
10. Forrar el molde 1/2 hoja de papel vegetal y verter la masa hasta que quede uniforme en todo el molde. Dejar enfriar

## Montaje

1. Repartir la yema confitada por toda la superficie de la barra de turrón.
2. Calentar el hierro de quemar. Espolvorear azúcar por la superficie que vaya a quemar solamente y pasar el hierro candente hasta que quede bien tostada la yema.



---

**thermomix**

**CAROLINA TUDELA**

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