

# TURRÓN DE YEMAS QUEMADAS

## INGREDIENTES:

- 300gr de almendras marcona crudas y peladas
- 250gr de azúcar
- La piel de un limón (sólo la parte amarilla)
- 2 yemas de huevo
- 1 huevo

## PREPARACIÓN:

1. Precalentar el horno a 180°
2. Poner en el vaso (muy seco) el azúcar y programar **30seg/vel 5-10**  
Añadir la piel del limón y volver a programar **30 segundos mas**
3. Incorporar las almendras y **triturar 15 seg / vel progresiva 5-10**
4. Añadir las yemas y el huevo entero, **mezclar unos segundos a velocidad 6**
5. Retirar la masa del vaso con las manos húmedas y dar la forma deseada encima de un papel de horno
6. Hornear **5 minutos**. Retirar del horno y espolvorear con azúcar por encima. Gratinar o quemar la superficie con una plancha de hierro o soplete de cocina



---

**thermomix**

**CAROLINA TUDELA**

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