

TURRÓN FUERTE DE MIEL CON ALMENDRAS

INGREDIENTES:

- 1 clara de huevo
- 400gr de miel
- 300gr de almendras tostadas (o avellanas)
- Hoja de pan de ángel (40 formas)

PREPARACIÓN:

1. Poner la mariposa en el vaso y tirar la clara de huevo. Programar **10 segundos a velocidad 2**
2. Añadir la miel y programar **60 minutos a 100° y velocidad 2**, sin poner el cubilete
3. Añadir las almendras y **mezclar 5 seg / vel 2** acabar de envolver con la espátula
4. Poner la mezcla sobre una capa de pan de ángel y taparlo con otra capa presionando un poco para distribuir el relleno



thermomix

CAROLINA TUDELA

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