



Turr3n duro casero

Descripci3n

default watermark



Llevaba mucho tiempo intentando hacer turrón de Alicante o duro, pero no encontraba obleas por ningún sitio, pero este año las encontré así que ¡manos a la obra! ¡Deseadme suerte!

Ingredientes: (Para una tableta).

- 100 gr de miel.
- 150 gr de azúcar.
- 250 gr de almendras tostadas sin piel.

- 2 claras de huevo.
- 2 obleas.

Preparaci3n:

Tostamos las almendras peladas en una bandeja en el horno, a 180Â°C, calor arriba y abajo.
Vigilamos y removemos para que se tuesten por igual. Una vez tostadas sacamos a un plato o fuente, que se enfrÃen y reservamos.



Escogemos el molde para la tableta de turrón, que puede ser rectangular o redondo, forramos el fondo con papel de horno, cortamos las obleas al tamaño del molde y reservamos.

En una cazuela ponemos el azúcar y la miel a calentar a fuego lento. Removemos y mezclamos bien. Cuando empiece a hervir dejamos unos minutos y retiramos del fuego.

-





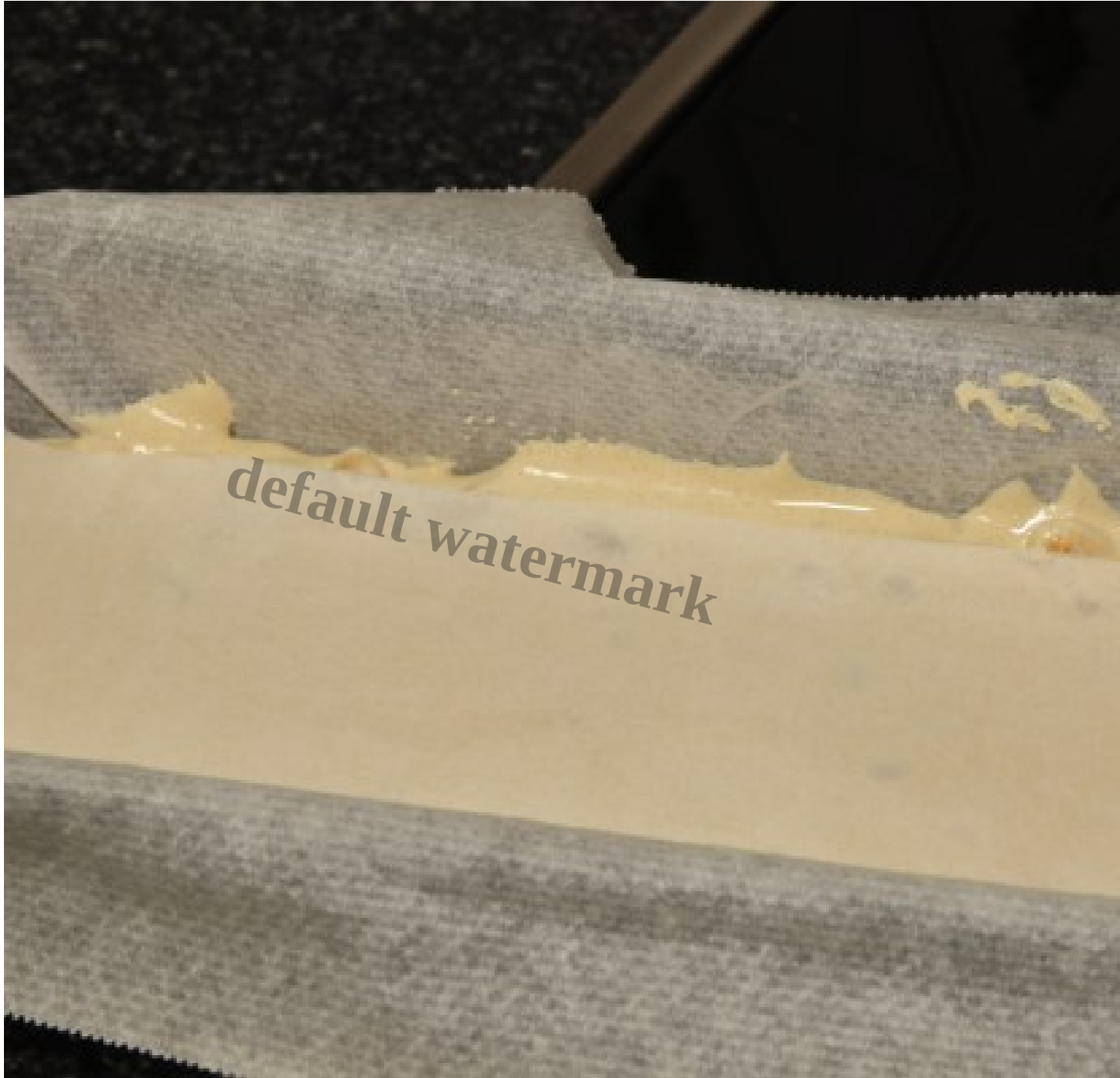
Montamos las claras a punto de nieve con las varillas eléctricas y las añadimos a la mezcla anterior, suavemente, para que no cuaje. Ponemos de nuevo la cazuela a fuego lento, **removemos constantemente** hasta que coja una textura pegajosa, que pase de ser una crema a ser una mezcla espesa pero manejable **tardarÃ; unos 15-20 minutos como mÃnimo en coger la consistencia**. Agregamos las almendras, mezclamos todo bien y dejamos templar.

•





Ponemos una oblea sobre el papel de horno del molde y vertemos la masa, apretamos bien, que quede compacta, colocamos la otra oblea sobre el turrón y dejamos enfriar varias horas.



Consejo: Cuesta coger el punto de dureza de la mezcla del caramelo y las almendras, de forma que quede consistente como el turrón comprado, tuve que repetirlo tres veces. Lo ideal sería tener una ayudita para remover la mezcla. Mejor hacerlo con antelación, se puede hacer también con otros frutos secos como avellanas, piñones, pistachos?

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: [instagram.com/_masgpostres](https://www.instagram.com/_masgpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Postres
2. Postres sin horno
3. Recetas navideñas y festivas
4. Recetas sin horno
5. Turrónes

Fecha de creación

diciembre 13, 2019

Autor

admin

default watermark