

# Turrón de Alicante y polvorones

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Polvorones

**Canela:** 1 cda.

**Huevo:** 1 Unidad

**Azucar impalpable:** A gusto

**Polvo de Almendras:** 1 Taza

**Harina:** 2 Tazas

**Azucar:** 1 Taza

**Manteca pomada:** 100 grs.

### Turrón de alicante

**Almibar:** 1 Taza

**Obleas:** Cantidad necesaria

**Almendras tostadas partidas:** 1 Taza

**Miel:** 1 Taza

**Claras:** 2 Unidades

**Licor de Anís:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

### Turrón de alicante

- Realice un *almíbar* hasta lograr una consistencia de punto bola.
- Coloque la miel en una *cacerola* y cocine a fuego mínimo hasta que se disuelva.
- Una vez obtenido el *almíbar* vuélquelo sobre la miel y siga cocinando a fuego mínimo hasta obtener un punto y *color* caramelo
- Mezcle cada tanto para bajar el aire que se forma durante la cocción.
- Bata las claras a punto nieve.

## Polvorones

- Coloque la *harina* en una sartén y tuéstela levemente.
- Una vez tostada colóquela en un bowl y agregue azúcar, *manteca* pomada, el *huevo*, el polvo de almendras y la canela, mezcle a medida que incorpora cada uno de los ingredientes hasta lograr una masa homogénea.

## Armado

### - Turrón de Alicante

- Una vez obtenido el caramelo retire del fuego y vuélquelo en un bowl, agregue las almendras partidas y el *licor*, mezcle bien y por último incorpore de a poco las claras batidas, mezcle de forma envolvente hasta incorporarlas por completo.
- Sobre una placa acomode una cintura cuadrada de aproximadamente 20cm de lado, coloque en la base de la cintura un cuadrado de oblea o pan de ostia, luego vuelque dentro la preparación obtenida, golpee la placa suavemente contra la mesada para quitar el aire y cubra la superficie con otra oblea.
- Deje enfriar a temperatura ambiente y una vez que la preparación este firme acomode encima de la oblea un cartón de la misma medida del molde y encima de éste coloque una tabla con peso, deje reposar de esa forma durante aproximadamente 48 horas en un lugar seco.

### - Polvorones

- Tome pequeñas porciones de la masa y con la ayuda de la manos forme los polvorones, luego acomódelos en una placa con una *plancha* siliconada y cocine en horno precalentado a 130°C durante aproximadamente 30 minutos.
- Terminada la cocción y una vez fríos espolvoréelos con azúcar impalpable.

## Presentación

- Presente los polvorones en una fuente.
- Corte el turrón en barritas.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/turron-de-alicante-y-polvorones>