

# Turrón De Alicante

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

### Almíbar

**Azúcar:** 600 g

**Glucosa:** 135 g

**Agua:** 250 cc

**Miel:** 375 g

### Turrón

**Azúcar:** 50 g

**Papel de arroz (hostia):** 2 Plancha

**Claras:** 2 Unidad

**Almendras Tostadas:** 400 g

## Preparación de la Receta

- Una vez obtenido los almibares a las temperaturas deseadas a la vez ( 145ª C y 139ª C ), comenzar a batir claras con azúcar.
- Cuando comience a espumar agregar en forma de hilo el *almíbar* a 145ª C sin dejar de batir.
- Una vez integrado añadir la miel en forma de hilo y seguir batiendo hasta entibiar el bowl.
- Calentar las almendras en el horno por 5 minutos y agregar a la batidora cambiando el batidor globo por la lira.
- Trabajar hasta integrar de manera pareja las almendras.
- Colocar sobre una placa enmantecada una hoja de papel de *arroz* (hostia) y agregar el preparado en caliente. Esparcir rápidamente con espátula o con las manos untadas en rocío vegetal hasta acomodar de manera lisa.
- Cubrir con la hoja de *arroz* y presionar.
- Dejar a temperatura ambiente un mínimo de 8 hs.
- Retirar el papel *manteca* y cortar en porciones.
- Se puede hacer hasta 1 mes antes reservando en recipiente hermético en alacena.