Turrón de avellanas

Ingredientes

Agua: Cantidad necesaria
Hojas de ostia: 2 Unidades
Avellanas peladas: 500 g
Azucar: 190 g
Miel: 280 g
Clara: 1 Unidad

Preparación de la Receta

Para comenzar

- En el horno, tostamos las avellanas peladas
- Mantenemos caliente.
- Luego, calentamos la miel en una olla, al fuego, hasta que alcance los 135°C.
- Cuando haya alcanzado esa temperatura comenzamos a trabajar en una batidora la clara y agregamos la miel en forma de hilo
- Continuamos batiendo.
- En otra olla, colocamos el azúcar, cubrimos con agua y cuando llegue a 135°C volcamos en forma de hilo sobre la preparación que se está batiendo
- Seguimos con el batido hasta formar un merengue.
- Mezclamos esta preparación con las avellanas tostadas calientes en un bol a baño maría.
- Una vez que esté todo integrado, volcamos sobre una placa con una *plancha* de ostia en la base.
- Emparejamos bien la superficie y tapamos con otro papel de ostia
- Presionamos y dejamos reposar durante 24 horas a temperatura ambiente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turron-de-avellanas-2