Turrón de Frutos Secos



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Almendras picadas: 180 Gramos
Avellanas Picadas: 180 Gramos
Azúcar integral: 240 Gramos
Castañas de cajú picadas: 180 Gramos
Esencia De Vainilla: 20 c.c.
Miel: 180 Gramos
Nueces picadas: 180 Gramos
Pistachos: 180 Gramos
Sal rosada: 1 Pizca
Semillas de Chia: 30 Gramos
Semillas de Lino: 30 Gramos
Semillas de Girasol: 40 Gramos
Semillas de sésamo: 30 Gramos

Armado

Bayas de Goji: c/n
Ciruelas secas: c/n
Dátiles: c/n
Higos secos: c/n
Nibs de cacao: c/n
Orejones: c/n
Pasas de uva rubias: c/n
Peras disecadas: c/n
Pistachos: c/n

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* caliente a fuego suave tostar castañas de *cajú*, almendras, nueces, avellanas, pistachos y revolver para que no se queme.
- Cuando comiencen a tostarse agregar girasol, lino, *sésamo*, *chía* y seguir mezclando tostando por 3 minutos.
- Añadir azúcar integral, miel y sin dejar de mezclar formar un caramelo claro.
- *Condimentar* con sal rosada, esencia de vainilla y cuando esté todo integrado y caramelizado llevar la preparación a una placa de 20 x 15 con lámina de silicona en la base aplastando la superficie con espátula.
- Aun con el turrón caliente acomodar por encima láminas de pera disecada, higos ecos en trozos, tiras de *orejones*, pasas de uva rubia, pistachos, *bayas* de goji, nibs de cacao, dátiles partidos, ciruelas secas en cuartos y dejar templar para que se peguen las frutas.

- Sin que endurezca totalmente el turrón con cuchillo marcar las porciones y cortar rectángulos.
- Dejar enfriar y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turron-de-frutos-secos