Turrones

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Turrón de almendras

Agua: 1/2 Taza
Claras: 6 Unidades
Miel: 1 Taza
Azucar: 1 Taza
Almendras Tostadas: 250 g
Obleas: 6 Unidades

Turrón de chocolate

Manteca: 250 g
Azucar: 8 cdas.
Bizcochos: 250 g
Chocolate: 150 g
Avellanas Picadas: 100 g
Nueces picadas: 100 g

Preparación de la Receta

Turrón de almendras

- Coloque en una olla el agua, añada el azúcar y lleve a fuego hasta lograr un *almíbar*.
- Retire e incorpore la miel.
- Pique las almendras groseramente.
- Bata las claras a nieve, incorpore luego las almendras y el *almíbar*
- Cocine a fuego mínimo revolviendo constantemente hasta que la mezcla tome punto de gota, (es decir, cuando al dejar caer una gota en un poco de agua se forme una bolita)
- Coloque en la base de un molde cuadrado papel de ostia y vierta la preparación dentro del molde
- Luego coloque otra tapa sobre la masa.
- Lleve a la heladera durante 4 o 5 horas minimo.

Turrón de chocolate

- Desmenuce los bizcochos.
- Funda al baño maría el *chocolate* y déjelo entibiar.
- En un bowl mezcle la *manteca* con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa
- Añada el *chocolate* tibio, los bizcochos, las avellanas y las nueces.
- Vierta la masa en un molde cuadrado previamente empapelado y enmantecado
- Tape luego con papel aluminio y aplaste con las manos.
- Deje reposar en la heladera durante 5 horas minimo con un peso encima

Presentacion

- Desmolde ambos turrones y corte en pequeñas porciones.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/turrones