

Turrónes

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Turrón de almendras

Agua: 1/2 Taza

Claros: 6 Unidades

Miel: 1 Taza

Azúcar: 1 Taza

Almendras Tostadas: 250 g

Obleas: 6 Unidades

Turrón de chocolate

Manteca: 250 g

Azúcar: 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 mínimo.

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 mínimo con un peso encima.

Presentacion

- Desmolde ambos turrones y corte en pequeñas porciones.

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