Turrón de yema Thermomix

INGREDIENTES

250 gr. de azúcar

La piel de 1 limón (solo la parte amarilla)

300 gr. de almendras crudas

¼ de cucharadita de canela en polvo

2 yemas de huevo

1 huevo entero

Azúcar para espolvorear

PREPARACION

1. Verter en el vaso, muy seco, el azúcar y pulverizar **20 seg / vel progresiva 5-10.**

2. Añadir la piel de limón y pulverizar **20 seg / vel progresiva 5-10**.

3. Incorporar las almendras y la canela y triturar **15 seg/ vel progresiva 5-10.** Con la espátula bajar los ingredientes.

4. Incorporar las yemas y el huevo y mezclar **20 seg / vel 6.**

5. Forrar un molde rectangular con papel de horno y verter la pasta con las manos mojadas, por todo el molde. Cubrir con papel y **colocar un peso encima** para prensarlo bien. Dejar 24 horas en el frigorífico.

6. Precalienta el horno a 180ºC. Hornear a **180ºC, durante 5 minutos**. Retirar del horno.

7. **Para tostar el turrón.** Espolvoreamos con azúcar y se puede utilizar un soplete de cocina. Otra opción, puede ser batir un huevo, pintar con un pincel la parte superior del turrón, poner el horno a 250° (sólo la parte de arriba) y meter el turrón, cuando el horno este caliente, un minuto más o menos o hasta que veas que ha empezado a dorarse.

Les deseamos una feliz Navidad y próspero Año nuevo