

## TURRON DE YEMA TOSTADA



En Navidad no puede faltar en nuestra mesa un buen turrón, y siguiendo con nuestra idea de hacer todas nuestras elaboraciones, os propongo hacer un turrón de yema tostada casero. No os creeréis lo facilísimo que que es, y por supuesto que está mucho más rico que el podáis comprar en las tiendas. Como siempre os digo, también puede servir como regalo personalizado y si lo envolvéis con gracia y con algún detallito, vais a asombrar a más de uno.

Para prepararlo es necesario tener un molde para turrón, pero para aquellos que empecéis y no estáis seguros del resultado, no hace falta que os compréis ninguno de momento, lo podéis hacer perfectamente con un cartón de leche tipo tetrabrik, cortado a lo ancho y bien limpio. Cuando ya os haya entrado el gusanillo por hacer más variedades ya podréis invertir en moldes "más profesionales" porque le daréis buen uso.



### Ingredientes: (para 1 tableta)

250 gr. de almendra molida

3 yemas de huevo



1 cucharadita de canela en polvo

La ralladura de 1/2 limón

125 gr. de azúcar

40 gr. de agua

### **Preparación:**

Batimos en un bol con unas varillas la canela, el limón y las yemas y reservamos.

En un cazo calentamos el agua con el azúcar a fuego alto, utilizaremos un termómetro para azúcar y cuando la temperatura alcance los 115° retiramos del fuego.

Añadiremos poco a poco el almíbar a la mezcla anterior y seguiremos batiendo con las varillas hasta que integremos bien y baje la temperatura.

Finalmente agregamos la almendra molida y lo mezclamos bien con una espátula.

Rellenamos bien nuestro molde de turrón, que previamente habremos colocado un papel de horno para que no se pegue. Lo vamos compactando bien y una vez bien relleno, lo tapamos con otro papel de horno y con papel film. Dejamos reposar durante 10 horas para que endurezca, antes de desmoldar. Le colocamos un par de brics de leche para hacer presión.



Pasado el tiempo de reposo, procedemos a desmoldar y espolvoreamos la superficie del turrón con azúcar blanquilla y lo caramelizamos con ayuda de un soplete o un quemador. Y ya tenemos listo nuestro magnífico turrón. A ver si conseguís que llegue a Navidad, como lo prueben os aseguro que no llega.

