TURRÓN DE YEMA TOSTADA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Cosmin Iulian C

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 50 gramos de azúcar
- 50 ml de agua
- 8 yemas de huevo medianas
- 500 gramos de almendra molida
- 500 gramos de azúcar glasés

Preparación:

Paso 1

Poner al fuego bajo en un cazo el agua con la azúcar normal hasta que se forme un almíbar como la consistencia de la miel Cuando lo esté, apartar del fuego y añadir las yemas removemos. Poner en un bol la almendra con la azúcar glasés y añadir las yemas con el almíbar y con ayuda de las manos muy limpias mezclar todo muy bien. Cuando tengamos una mezcla uniforme como si fuera un mazapán, hacer una bola poner encima de un papel trasparente y con ayuda de un rodillo aplastar la dándole la forma del molde rectangular y luego meter en el molde rectangular, poner encima algo de peso yo he puesto un bric de leche para que se comparte bien la masa. Meter en la nevera y dejar al menos 2 días.

Paso 2

Transcurrido este tiempo , yo he partido la masa por la mitad para sacar dos tabletas.. Sacar el turròn del molde y espolvorearlo con azùcar por encima y quemar con un soplete. Dar la vuelta y volver a espolvorear con abundancia y quemar.