

Turrón de yema



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

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** Miguel cantolla



Tiempo: 1h y 15min

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 400 g de almendras
- 1 limón
- 400 g de azúcar
- 125 ml de agua
- 3 yemas de huevo
- Aceite

Preparación:

Paso 1

Triturar las almendras. Dejarlas al aire e ir rociándolas de vez en cuando con unas gotas de agua fría para evitar que la pasta adquiriera una consistencia aceitosa. Poner en un cazo 350g de azúcar, el agua y unas gotitas de zumo de limón. Cocer hasta obtener un almíbar a punto de bola fuerte. Añadir la pasta de almendras,

la ralladura de limón y mezclar con una espátula de madera. Seguir la cocción a fuego lento hasta que la pasta se despreque del fondo del cazo. Dejar atemperar 5 minutos fuera del fuego. Agregar las yemas, mezclar y volver a poner a cocer de nuevo a fuego lento. Removiendo sin parar hasta obtener una pasta consistente. Verter sobre un molde forrado con papel parafinado y engrasado con aceite. Espolvorear con azúcar glas y tostar en el horno, con el grill encendido, hasta que cojan un bonito color dorado. Sacar, dejar enfriar y desmoldar. Servir en trocitos.