

Turrón de Alicante (versión mejorada)

Adaptación de : juanbarrios.com

Ingredientes:

- almendras crudas sin sal 220 gramos
- miel 150 g
- azúcar 110 g
- Una clara de huevo 35 gr.
- obleas blancas para cubrir el turrón (opcional)
- Rayadura de limón

Procedimiento:

- Coloque en un sartén, en el horno, o la freidora de aire las almendras con un poquito de aceite de oliva y dórelas no las queme. (170° - 5 minutos)
- Utilizando la batidora prepare un merengue batiendo primero la clara de huevo hasta punto de nieve. Una vez que tenga contextura firme déjela para mezclarla con el punto siguiente.
- En una olla coloque la miel y el azúcar caliéntela a fuego **bajo** (para que no se queme el azúcar) siga calentando y removiendo con una paleta de madera hasta que se deshaga el azúcar y quede sin grumos . esto puede tardar unos 5 a 7 minutos a volumen 5.
Retire de la cocina
- En la olla de la miel y azúcar agregue un 50% del merengue de la clara batida. Una vez disuelto incorpore el 50% restante. Luego agregue la rayadura de limón, el color de la mezcla empezara a volverse muy blanca.
- **Coloque de nuevo en el fuego batiendo ocasionalmente a fuego bajo hasta lograr que se haga MUY chicloso. (Seran unos 15 a 20 " en volumen 5. OJO: entre más chicloso quedará mas duro) ESTE ES EL PASO MAS IMPORTANTE**
- Agregue las almendras a esa mezcla muy chiclosa, y retirelo del fuego. Logre una mezcla homogénea. Debe mezclar rapido porque se pone dura, mientras se enfría.
- Coloque la mezcla sobre una oblea blanca en un molde de aluminio poco profundo preferiblemente rectangular, trate de aplanarlo en la parte superior, coloque otra oblea encima. (a modo de un sandwich de turrón entre obleas) .
- Si se quiere puede utilizar maizena o aceite para evitar que la mezcla se adhiera a las manos.
- Deja reposar por 10 minutos mientras se enfría.
- Coloque en el refrigerador por al menos 24 horas.

Fuente: <https://www.youtube.com/watch?v=g99W1xqHNAA>

