



### INGREDIENTES:

- 500 gramos de azúcar
- la piel de un limón sin la parte blanca
- 500 gramos de almendra cruda y sin piel
- 1 cucharada sopera de miel (opcional)
- 200 gramos de cabello de angel (opcional)
- 1 cucharadita pequeña de canela en polvo
- 20 gramos de anís o de moscatel
- 8 obleas



**ELABORACION:**

1. Echar el azúcar, la piel del limón y la almendra cruda y sin piel, (yo hoy la puse cruda pero con piel) en el vaso Thermomix muy seco y **programar 1 minuto de 5 a 10 progresivo**, la canela, la miel (si la hay) el anís o el moscatel y **programar 30 segundos a velocidad 5**.  
Ha de quedar una masa compacta.

2. Si le ponemos cabello de angel hacerlo mezclando bien con la espátula ó **mezclando a velocidad 3 unos 30 segundos**  
ó también queda ideal, cuando está toda la masa extendida poner por encima una capa de cabello de angel (es una variante que los hace muchísimos más ricos, pero mucho)

3. Cuando acabe la trituración y mezcla, sacar y hacer 4 bolas.

4. Preparar 4 neulas y las humedecemos con una brochita con moscatel o agua para que no se rompan al hacer el turrón , y sobre un papel de film o un plástico, poner una de las neulas humedecidas y extender la bola de masa del centro hacia fuera con las manos humedecidas en agua, moscatel o anís, aplastar bien esa masa.

5. Seguidamente con las otras neulas igualmente humedecidas tapar cada uno de los turronec aplastando bien pero con cuidado de no romperlas.

6. Cuando estén los cuatro poner uno encima del otro, que queden apilados, y poner un buen peso encima que los deje bien apretados para que se peguen bien las obleas, y así dejarlas 5 ó 6 horas.

7. No hay que guardar en nevera, si no en un recipiente, o caja de galletas.



