



### INGREDIENTES:

- 500 gramos de azúcar
- 1 litro y medio de agua
- 1 kilo de patatas cortadas a rodajas finas
- se puede sustituir la patata por fécula de patata, y serán igualmente 500 gramos

### ELABORACIÓN:

1. Poner en el vaso de Thermomix el agua con el azúcar y **programar 35 minutos a temperatura varoma, velocidad 1.**

2. Preparar unas cajitas para poner el turrón una vez hecho (yo le suelo poner en el fondo del molde, unas tiras de papel fuerte entrecruzadas, que me ayudarán después a desmoldarlo, estirándolo hacia arriba, como se ve en la foto paso a paso.
3. Comprobar si el almíbar está a punto de bola (estará a punto de bola, cuando con un tenedor, se moja en el almíbar, se sopla y sin salen bolitas ya está a punto de bola) cuando está, incorporar las patatas que habremos cortado muy finas (si la cortamos con una mandolina mejor, quedarán mas finitas).
4. Una vez añadida la patata al vaso **programar unos 20 ó 25 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 1** (el tiempo de cocción va a depender de lo fina que hayamos cortado la patata, y la clase de patata que sea) se ha de deshacer al pincharla con un tenedor, conseguida esa textura, sacar del vaso, y rellenar los moldes de turrón preparados, dejar unos días que solidifiquen y listo.

**Muy Rico.**

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □



