



INGREDIENTES:

- 500 gramos de avellanas tostadas
- 250 gramos de azúcar
- 1 cm de vainilla en rama
- cajitas rectangulares de turrón

ELABORACIÓN:

1. Tostar las avellanas (aunque las hayamos comprado tostadas) en el horno 12 ó 15 minutos a 170 grados removiéndolas a menudo para que no se nos quemen (esto se hace para que desprendan todo su aroma y sabor) Dejar que enfríen totalmente, no debemos tener prisa.
2. Echar el azúcar y la vainilla en el vaso de Thermomix, y **pulverizar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo.**
3. Añadir las avellanas, y **volver triturar todo unos segundos a velocidad 6**, vigilando por el bocal para no triturar demasiado, en principio queda una textura de serrín grueso, y a medida que vamos triturando, las avellanas van soltando su aceite, va cogiendo la textura deseada, que es el de una plastilina dura.

4. Abrir la máquina las veces que sean necesarias durante la trituración, hasta obtener la pasta que buscamos.

5. Hagamos un pequeño paso a paso: Lo mejor será **triturar durante 20 minutos**, parar y comprobar, seguramente encontraremos una textura "tipo serrín", **continuamos 5 segundos más**, comprobamos si ya está todo algo más aglomerado, **cerrar 5 segundos más**, y ya miramos si la pasta empieza a brillar, porque le va saliendo el aceite. Ese sería el punto exacto, que esté aceitoso pero no en exceso.

Nota: (No todas las avellanas respetan los mismos tiempos, al milímetro, pero más o menos, nos puede servir de referencia, y sobre todo darnos cuenta, de que unos simples segundos hacia el final)

- (Si se triturase poco surgiría el problema, de que quedaría muy duro, y nos dificultaría formar la tableta de turrón. Y si queda demasiado líquido, entonces, sería necesario mucho más tiempo de papel envuelto en servilletas de papel, y cambiándolas a menudo, para que absorba, el aceite que va soltando)

Montaje: Forrar las cajitas de madera con un folio blanco (si no tenemos estas cajitas, podemos usar los tupper o recipientes similares para dar forma al turrón (si se utiliza algo que no sea de madera, antes de forrarla con el folio, poner debajo una servilleta de papel, para que después pueda absorber el aceite que suelta) Colocar el turrón dentro, y prensarlo, tapar con el resto del folio, y poner encima, algo de peso, como un brick de leche para que siga prensando, y mantener así unos cuantos días (cuantos más días está mejor queda, sobre todo si nos ha quedado muy aceitoso)

- La receta no es nada larga pero hay trucos que hay que saber para que nos quede un turrón de lujo de rico.

