



INGREDIENTES:

- 400 gramos de almendras crudas
- 250 gramos de miel de flores líquida
- 125 gramos de azúcar en polvo
- 2 claras de huevo
- la ralladura de un limón (opcional)
- unas obleas o papel vegetal (el de horno)

ELABORACIÓN:

1. Tostar las almendras en el horno con cuidado de que nos se nos quemem (hay que ir removiéndolas de vez en cuando) tostarlas unos 15 minutos a 180º aunque el tiempo como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno, vigilarlo!

2. En el vaso de Thermomix muy seco hacer el azúcar en polvo y la ralladura de limón si le vamos a poner y **programar 50 segundos a velocidad 7** (yo suelo tener siempre ya azúcar glass hecho y cerrado en un bote de cristal, para más comodidad, ya que siempre ha de estar muy seco el vaso para poder pulverizarla aunque sea más fina la ya pulverizada ya que la hacemos a velocidad máxima) Sacar el azúcar y reservar.

3. Con las cuchillas y mariposa limpiísimas e impolutas, **montar las claras poniendo la mariposa en las cuchillas**

y

programando 3 minutos y medio a temperatura 37 grados, velocidad 3 y medio.

4. Nota: (si no queremos que se quede tan duro que a la máquina incluso le cuesta girar, aquí sacar las claras montadas sin dejar que pase tiempo para que no se nos bajen las claras, y añadirle el azúcar reservado la miel y las almendras y mezclar bien con la ayuda de la espátula envolviendo todo muy bien con delicadeza. Yo prefiero envolverlo fuera) Pero sigo con la receta original (que creo que es de Canelona) como es.

5. Incorporar la miel y el azúcar reservado y programar 5 minutos a temperatura 100 grados, velocidad 2.

6. (Si la mezcla está demasiado durita para mezclarla con la Thermomix utilizar la espátula para envolver las almendras)

7. Verter la mezcla sobre las obleas si quieres si queremos una torta imperial, o en el molde de turrón previamente forrado de papel vegetal ó de film transparente (siempre dejándole papel bastante sobrante por alrededor como vemos en las fotos del paso a paso para la comodidad necesaria para después desmoldarlo) y encima una oblea recortada para tener la forma exacta del turrón.

8. Y una vez hecha la torta o la barra de turrón, poner encima otra oblea si es la torta imperial como si es la barra.

9. Colocar encima algo que tenga peso (como un brick lleno de leche por ejemplo).

10. Para que quede bien apretadito. Dejar reposar un mínimo de 4 ó 5 horas y consumirlo pasado unos 15 días mínimo.

Consejo necesario de leer:

- Una compañera (Canelona) que sabe tanto de cocina nos avisó y me fue muy bien leérselo, que como la mezcla queda muy compacta el vaso de Thermomix queda tremendo todo pegado y al acabar llenarlo de agua hirviendo y unas gotitas de jabón y dejarlo a remojo un buen rato y se derretirá esa especie de cemento seco que nos ha quedado y con un estropajo (Yo empleo el de acero de Stanhome que son fantásticos para todo por que no rallan (nidos se llaman)).

- Pero bueno cualquier otro nos ira bien porque cuando se ha ablandado la pasta con el agua hirviendo y el remojo se quita bien). **Y listo.**

¡No es posible una Navidad sin este clásico, así como el blando de Jijona!

La foto aún no es la mía por que se me borro sin querer antes de ponerla, pero lo volveré hacer y la pondré.



