



INGREDIENTES:

- 200 gramos de almendra cruda (también pueden ser las fritas espolvoreándole la sal)
- 100 gramos de nueces peladas
- 200 gramos de chocolate fondant o Nestlé de postres
- 1 clara de huevo
- 300 gramos de azúcar
- 150 gramos de naranja confitada

Cobertura de Chocolate:

- 150 gramos de chocolate fondant o Nestlé de postres
- 25 gramos de aceite de girasol o de oliva suave



ELABORACION:

1. **Pulverizar el azúcar 1 minuto a velocidad de 5 a 10 progresivo. Sacar y Reservar.**
2. **Trocear las nueces y las almendras 20 segundos a velocidad 6. Sacar y reservar.**
3. **Trocear la fruta confitada 5 segundos a velocidad 5, si nos gusta más pequeña troceamos algún segundo mas.**
Sacar y reservar.
4. **Poner el chocolate troceado en el vaso, y rallar 10 segundos a velocidad 7. Programar 3 minutos a temperatura 50 grados velocidad 2.**

5. A continuación incorporar el resto de los ingredientes reservados mas la clara de huevo, y **programar un minuto, giro inverso, velocidad 3.**

6. Preparar los moldes del turrón forrados de papel de film, o de hornear, o unas tiras de papel fuerte a lo largo y transversal (para después desmoldarlos mejor), y dejarlos secar unas horitas para que se sequen.

7. Cuando ya estén un poco sequitos, y los vayamos a terminar, hacer la cobertura de chocolate, a trozos, rallándolo y **programar 20 segundos a velocidad 7.** Sacar y reservar.

8. Poner el aceite en el vaso y **programar 4 minutos a temperatura 80 grados, velocidad 1.**

9. **Programar 30 segundos a velocidad 2** e ir agregando por el bocal (el agujero que hay en la tapa) el chocolate rallado y **los últimos segundos subir a velocidad 3,** hasta que se funda totalmente.

10. Con un pincel que tendremos para estos menesteres, pintar las barritas de turrón después de haberlos desmoldado y darles la vuelta. Meter un ratito en la nevera para que endurezca la cobertura.

Es una Exquisitez! De los más ricos que he probado!

□ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □

TURRÓN DE MAZAPAN, NUECES Y NARANJA (Thermomix)

