

Receta de turrón de Alicante

Escrito por GAVCAT

Miércoles 14 de Diciembre de 2011 14:48 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:34

El turrón de Alicante, también conocido como "turrón duro" es muy sencillo de preparar y gusta a mayores y pequeños



Ingredientes necesarios para preparar una tableta de 350 gramos

Cien gramos de miel

Cincuenta gramos de azúcar

Receta de turrón de Alicante

Escrito por GAVCAT

Miércoles 14 de Diciembre de 2011 14:48 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:34

una clara de huevo de gallina

150 gramos de almendras enteras tostadas

Procedimiento de elaboración del turrón de Alicante

Se calienta la miel a fuego lento

hasta que quede muy espesa, tras lo cual se agrega el azúcar, removiendo para que quede homogéneo.

Se bate la clara de huevo hasta tenerla a punto de nieve, y se mezcla con la mezcla del miel y azúcar, batiendo hasta que quede homogéneo, en la cacerola donde teníamos la miel azucarada. Batimos durante 15 minutos, y ponemos a fuego lento, removiendo, hasta que la mezcla adquiera color algo oscuro.

Se agregan las almendras enteras, se remueve para mezclarlo muy bien, y se vierte la mezcla en un molde adecuado, de madera o metal, al que se unta con un poco de aceite que no tenga sabor fuerte, por ejemplo, de girasol, para facilitar el desmolde.

Receta de turrón de Alicante

Escrito por GAVCAT

Miércoles 14 de Diciembre de 2011 14:48 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:34

Se deja enfriar en lugar fresco y seco, o sea, no en la nevera ni en el congelador, durante unas cuatro horas, tras lo cual se desmolda y se guarda envuelto en un lugar fresco y seco, o sea, no en la nevera.