

Turrón a la piedra (Thermomix)



Ingredientes

250 gramos de azúcar
la piel de 1 limón, (solo la parte amarilla)
300 gramos de almendras, peladas y tostadas en el horno
1 cucharadita canela en polvo

Preparación

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice programando **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**
2. Añada la piel de limón y vuelva a programar **30 segundos, velocidad progresiva 5-10.**
3. Incorpore las almendras y la canela. Programe **15 segundos, velocidad 6.**
4. Con la espátula baje los restos de pasta de la tapa y del interior del vaso hacia las cuchillas.

Vuelva a programar **velocidad 6 sin programar tiempo** hasta que se haya desprendido el aceite de la almendra y quede una textura un poco aceitosa (como de "serrín").

5. Forre una caja de madera con folios blancos, dejando que sobresalga por los laterales para poder envolverlo. Espolvoree el papel del interior de la caja con canela, vierta la pasta presionando bien y alise con la ayuda de una cuchara. Cubra el turrón con el papel, y cierre la caja.