

Receta de Turrón de Jijona

Escrito por GAVCAT

Miércoles 14 de Diciembre de 2011 14:57 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:34

Para preparar el delicioso turrón de Jijona, hay que reunir los siguientes ingredientes



Un cuarto de kilogramo de **azúcar**, un cuarto de kilogramo de **miel**, un cuarto de kilogramo de **almendras molidas**, un cuarto de kilogramos de **avellanas molidas** (también se puede usar medio kilogramo de almendras molidas y no usar avellanas), cinco **claras de huevo**, y una cucharada sopera de canela en polvo

El procedimiento que hay que seguir para elaborar el turrón de Jijona es el siguiente:

Receta de Turrón de Jijona

Escrito por GAVCAT

Miércoles 14 de Diciembre de 2011 14:57 - Última actualización Lunes 09 de Enero de 2012 07:34

En primer lugar, se montan las claras de huevo, a las que se le añaden las almendras y/o avellanas molidas y tostadas.

(Si se tienen almendras y/o avellanas tostadas enteras, molerlas es fácil con una picadora doméstica)

Se pone en un cazo la miel y el azúcar, y se pone a fuego medio, calentando y removi

endo hasta que empieza a ebulir, momento en el que se agrega la mezcla de huevo y avellana/almendra, removiendo durante diez minutos, sin retirar la mezcla del fuego a media potencia.

Después se saca del fuego, y se echa sobre moldes, los cuales pueden o ir untados de aceite de girasol, o forrados con obleas de pastelería, para facilitar el desmoldamiento. Cuando se enfríe se desmolda y se le espolvorea encima la canela en polvo.