

# TURRÓN BLANDO

## INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

500 g de almendra cruda  
entera  
120 g de azúcar blanco

50 g de miel  
1 cucharada de postre de  
canela en polvo

## ELABORACIÓN

En una sartén, tostar a fuego medio/bajo las almendras durante 10 minutos sin dejar de remover.

Pasado el tiempo, dejar enfriar y triturar las almendras ayudados de un robot de cocina.

En una sartén, colocar el azúcar y la miel a fuego bajo. Una vez comience a burbujear, retirar del fuego y verter la mezcla sobre las almendras y la cucharada de canela. Mezclar el conjunto homogéneamente y colocar en moldes forrados de papel de horno. Enfriar.

\*Nota: esta elaboración queda mejor con unos días de antelación antes de ser consumida.



# SUPER AMARA