

Será por recetas



Turrón de Jijona a la piedra

Recetas de postres, Recetas para navidad

 12 Personas

 Media

 40 Minutos

 Enviada el 10/04/2012

Ingredientes

- 1 kg de almendras (tostadas y redondas)
- 1 kg de azúcar moreno
- 1 limón (la ralladura de la piel)
- 1/2 l de agua
- canela en polvo

Elaboración

Primero verter en el agua el azúcar y hacer el almíbar en el fuego. Añadir 1 cucharadita de canela en polvo y la ralladura del limón.

Moler 1 kg de almendras (tostadas y redondas) y añadirlo al almíbar removiendo hasta conseguir el punto. Opcionalmente añadir 1 cucharadita de zumo de limón.

Añadir las almendras o el almíbar hasta conseguir la textura deseada. Poner en un molde y dejar reposar de 5 a 7 horas. Al sacar del molde espolvorear con un poco de canela.



Autor receta de Turrón de Jijona a la piedra

Wasabi

 Valoración 3/5

 46 Recetas publicadas

 Miembro desde 10/04/2012