



# Turrón de yema

12 unidades de



Nivel fácil

hasta 35 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

1 hoja de papel sulfurizado (de horno)  
bandeja del horno  
Rodillo  
bol

### Ingredientes:

200 g Almendras en láminas Dr. Oetker  
200 g azúcar glas  
3 cucharadas soperas de agua  
4 yemas de huevo  
canela molida  
1/2 limón

## Antes de empezar:

- 1 Rallar la piel del limón evitando la parte blanca.

## Preparación de la masa:

- 2 En un bol grande mezclar almendra molida y las yemas.
- 3 En una cazuela introducir el azúcar y el agua y dejar cocer removiendo hasta obtener un almíbar que empieza a tostarse.
- 4 Añadir la almendra y las yemas, la piel de limón y la canela y mezclar bien hasta obtener una masa homogénea y pegajosa.
- 5 Sobre la superficie de trabajo cubierta de papel sulfurizado extender la masa formando un rectángulo de 1,5 cm de grosor y dejar enfriar.
- 6 Recortar estrellas y corazones con ayuda de un cortapastas.
- 7 Disponer entre hojas de papel de horno para que no peguen y reservar en una caja hermética hasta el momento de servir.





## La decoración:

- 8 Puedes espolvorear un poco de azúcar por encima y quemar la superficie con una plancha de cocina o un soplete.

