



Receta de Turrón blanco, duro y ligero de almendra, piñones y pistachos de Carme Rusalleda

Página 230



Foto de Becky Lawton

**Turrón blanco, duro y ligero
de almendras, piñones y pistachos**

Los turrónes son los grandes protagonistas de los postres navideños. Cada año los artesanos turróneros ofrecen una gran variedad de especialidades y novedades, pero los turrónes que elaboramos en casa y obsequiamos convertirán los postres en un momento todavía mucho más entrañable. Esta es una buena receta para compartir con los más pequeños de la casa y tenerles entretenidos una tarde de vacaciones navideñas

**INGREDIENTES
PARA UNAS 20
PIEZAS
INDIVIDUALES**

100 gr. de almendra en grano
100 gr. de piñones
100 gr. de pistachos
150 gr. de claras de huevo
150 grs. azúcar
Sal
Pimienta negra

PREPARACIÓN Y COCCIÓN

1. Cortad los piñones y los pistachos del mismo tamaño que la almendra en grano. Ponedlos bien extendidos en una bandeja de horno y tostadlos a 160°C, durante 6 minutos.

2. Montad las claras con una pizca de sal y cuando estén a medio montar añadid el azúcar. Terminad dejando la nata montada bien firme.

3. Mezclad con delicadeza los frutos secos tostados y fríos con las claras montadas.

4. En una bandeja de horno ancha y plana, cubierta con papel sulfurizado, poned unos círculos de unos 8 cm. de diámetro que actuarán de molde para los turrónes. Poned también, como si fuese una tirita, papel sulfurizado en las paredes interiores de los moldes. Rellenadlos con la mezcla obtenida, con un centímetro y medio de grosor.

5. Poned los turrónes en el horno precalentado a 120°C durante 20 minutos y 30 minutos más a 100°C. Retirad del horno y dejad los enfriar para poder desmoldarlos bien, sin romperlos y reservadlos en una caja hermética hasta el momento de servir.

FINALIZACIÓN Y PRESENTACIÓN

6. Acompañadlos con una copita de vino dulce.

Receta de **Turrón blanco, duro y**

ligero de almendra, piñones y pistachos

de **Carme Rusalleda**

Página 230