MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Turrón de almendras

4 raciones 288 kcal

Ingredientes

- **120 gr** almendras peladas
- **65 gr** azúcar
- **65 gr** miel
- **1/2** clara de huevo

POR RACIÓN

Proteínas	6,9 g
Grasas	15 g
Hidratos	36 g
Fibra	3,8 g

Elaboración

1. Tostamos las almendras en la airfryer a 190° durante 6 minutos y reservamos
2. Montamos la clara a punto de nieve
3. En una cazuela juntamos el azúcar con la miel, lo llevamos a fuego medio-alto hasta que se mezclen
4. Lo añadiremos al bol de la clara e integraremos, incorporamos las almendras en tandas y removemos
5. Ponemos la mezcla en un molde de silicona y llevamos a la nevera entre 12-24 horas

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy