

# ESPUMA DE TURRÓN DE JIJONA Y NARANJAS

## INGREDIENTES:

250 gr. de turrón de jijona

250 gr. de mantequilla

3 huevos

2 naranjas ( el zumo).

## PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas e introducir las claras. Programar 4 minutos, velocidad 2. Sacar y reservar. Trocear el turrón y ponerlo en el vaso. Programar 4, minutos, 65°, velocidad 4. Añadir las yemas, la mantequilla y el zumo de naranja. Poner a velocidad 1, añadir muy lentamente por el bocal las claras que teníamos reservadas.

Volcar la crema recipientes individuales y poner 2 horas en el congelador  
Servir adornado con ralladura de naranja.