

## TURRÓN DE CÁDIZ

### INGREDIENTES:

250 gr. de almendras crudas

250 gr. de azúcar

100 gr. de frutas confitadas

50 gr. de piñones.

### PREPARACIÓN

Triturar las almendras en velocidad 10. Sacar del vaso y reservar.

Triturar el azúcar junto con un poco de cascara de limon o de naranja en velocidad 10. Parar la maquina y añadir un cubilete de agua. Programar 10 minutos, a 100 ° y velocidad 4. Al finalizar , añadir la almendra molida y formar una pasta. Encima de una tabla poner una capa de pasta de almendra, a continuación una capa de frutas escarchadas, continuar con otra capa de pasta de almendras y otra de tiras de fruta, terminar con una capa de pasta de almendras. Formar como un panecillo prensandolo. Poner los piñones por encima apretandolos un poco para que queden clavados, pintar con huevo batido y poner al horno para que quede dorado. ( por gratinador).