

TURRÓN DE JIJONA ELIA

INGREDIENTES

130 g de azúcar

300 g de almendra tostada

50 g de chocolate de cobertura blanco "valor"

30 g de miel

PREPARACIÓN

Echamos el azúcar en el vaso y glaseamos a velocidad turbo, hasta que veamos que el vaso del cubilete está empañado, abrimos la tapa y añadimos las almendras tostadas y trituramos junto con el azúcar glass unos 25 segundos a velocidad turbo. Añadimos al vaso el chocolate de cobertura blanco y la miel y mezclamos 2 minutos 50°, velocidad 6 ó 7, ayudándonos con la espátula todo el rato. Sacamos la masa del vaso, quitando las cuchillas y ayudándonos con la espátula y la ponemos encima de un plástico en la mesa (así es como lo hacía la presentadora). Amasamos (ella recogía los picos del cuadrado de plástico hacia arriba e iba presionando la masa con las manos) cuando la masa estuvo amalgamada, la echó en el molde y he aquí el truco ingenioso, utilizaron de molde un tetrabrik de leche cortado a lo largo y del ancho del grosor que queramos la tableta, vertió la masa en ese "molde", la aplanó con la ayuda de la espátula, aunque dice que si tenemos algo más pesado y contundente mejor. Se tapa con papel film y ponemos encima un peso. Ellas decían que tanto mazapanes, como rajalmendra como jijona, cuanto más reposo mejor, que hacerlo ya ahora para tenerlo listo en navidad, es decir 1,5 ó 2 meses.