

## TURRON DE JIJONA:I

### INGREDIENTES:

150 g de almendras

10 g de avellanas

250 g de azucar

1 clara de huevo y 1/2 chcharada de miel

### PREPARACIÓN:

Primero se pone el azucar y se pulveriza al 5-7-9. Se añaden las almendras y las avellanas y la miel y se tritura a velocidad 9. Una vez triturado todo se le añade la clara de huevo por el bocal .

Se pone en un recipiente con forma de la tableta del turrón y se deja reposar.