

# TURRÓN DURO LIGERO

## Ingredientes

- 100 g de avellanas, 100 g de piñones, 100 g pistachos, 150 g de claras de huevo (unas 4-5), 2 cucharadas soperas de miel, sal y pimienta negra.

## Cómo hacer turrón blanco, duro y ligero de avellanas, piñones y pistachos

Para ahorrarnos unos pasos podemos comprar ya los **frutos secos** tostados, en el caso de no ser así solo tendremos que pelarlos y los tostamos unos 5 minutos a 160 °C en el horno.

Montamos las **claras a punto de nieve** con un poco de sal y pimienta. A medio montar añadimos la miel. Y formamos una especie de merengue.

Mezclamos las **claras montadas con los frutos secos** y ponemos en el molde que hayamos elegido. En su receta Carme Ruscaldeda las pone en mini moldes individuales. Yo como he hecho menos cantidad lo he puesto en un solo molde.

Horneamos a 120 °C durante 20 minutos y 30 minutos más a 100 °C. En el caso de ser moldes grandes necesitará más tiempo para que quede seco.

Tiempo de elaboración | 1 hora 15 minutos

Dificultad | Media



## Degustación

Al sacar del horno el **turrón blanco, duro y ligero de avellanas, piñones y pistachos** lo dejamos enfriar antes de desmoldar. Para hornearlo es bueno ponerle papel sulfurizado para luego desmoldarlo sin problemas.