

Turrón de Almendra

3 tazas de almendras
6 claras de huevo
1 taza de miel de abeja
1 taza de azúcar granulada
obleas

Se hierve el azúcar granulada en $\frac{1}{2}$ taza de agua hirviendo a fuego medio, hasta que espese un poco.

Retirar del fuego, agregar la miel de abeja y mezclar bien.

Sumerjir las almendras en agua hirviendo, se pelan, se tuestan y se muelen finamente.

Se baten las claras a punto de turrón, se agregan las almendras molidas y la mezcla de miel y azúcar y revuelva muy bien.

Se pone todo a fuego bajo; se cuece sin dejar de mover hasta que tome punto de gota (es decir, cuando al dejar caer una gota en un poco de agua se forme una bolita).

Se forra un molde con obleas y se deja secar durante varios días en lugar fresco.