Turrón de agave



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
30 min.	8	Cenas	Fácil

.

Ingredientes

700 g de azúcar

400 ml de agua

280 ml de miel de agave

20 ml de mezcal no ahumado

40 g de Clara de Huevo San Juan

300 g de almendras tostadas

300 g de nuez Pecana

Preparación

-Disolver la miel en el agua. Agregar el azúcar

– Disolver bien el azúcar y hervir el jarabe, limpiando constantemente las orillas con una brocha con agua.

– Cocer hasta 143°C utilizando un termómetro para azúcar.

– Batir las claras a punto de turrón, agregar el jarabe cocido, el mezcal, las almendras y nuez pecana

– Vaciar en moldes deseados y deje secar