

Turrón de agave



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

8

Ideal para

Cenas

Nivel

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