



EN NAVIDAD

El espíritu de lo nuestro

TURRONES de gofio

INGREDIENTES

- 100g **Gofio de Trigo Canario.**
- 130g Almendra molida.
- 100g Almendra fileteadas.
- 175g Miel.
- 25g Azúcar glass.

ELABORACIÓN

Mezclamos el azúcar glass, la almendra molida y la almendra fileteada y tostamos a fuego lento en una sartén.



Retiramos del fuego y en caliente le añadimos la miel y por último el gofio.



Dosificamos en el molde deseado y reservamos unas 4 horas aproximadamente antes de comer.



EL RINCÓN DEL CHEF
<http://harinaliacanarias.es/blog/>

SÍGUENOS EN:

