



# TURRÓN DE CAMELO

Una receta rápida, fácil y con mucho amor!

## ☐ Ingredientes:

- ✓☐ 300 gr. azúcar
- ✓☐ 300 gr. de almendras o avellanas
- ✓☐ 1 cucharadita de jugo de limón
- ✓☐ Jugo de 1 naranja
- ✓☐ Aceite vegetal o suave de oliva
- ✓☐ 1 molde, el que tengas a mano para darle forma

## ☐☐☐ Preparación:

- ✓☐ Empezamos con el caramelo. Calentamos en una olla el azúcar, con un el jugo de limón y el de naranja.
- ✓☐ Movemos constantemente para que no se nos queme el caramelo, cuando desaparezcan los grumos y empiece a tomar un color tostado, agregamos las avellanas o almendras y removemos hasta que estén completamente cubiertas de caramelo.
- ✓☐ Luego volcamos la mezcla en una bandeja de horno engrasada con unas gotas de aceite, esparcimos bien y dejamos enfriar.
- ✓☐ Una vez frio, cortar y listo!