



## INGREDIENTES

250 gr. de azúcar.

125 gr. de almendras  
crudas.

150 gr. de coco rallado.

10 gr. de ron blanco.

Unas gotitas de esencia de  
vainilla.

1 Clara de huevo.

Coco (para espolvorear).

TURRÓN  
DE COCO

- Echamos el azúcar en la jarra de nuestra *Mastermix*, pulverizamos en **25 segundos – Velocidad 9**.
- Añadimos las almendras picándolas en **15 segundos – Velocidad 9**.
- Agregamos el coco junto con el ron, la vainilla y la clara de huevo. Mezclamos todos los ingredientes en **20 segundos – Velocidad 8**.
- Para finalizar programamos **2 minutos a 40 °C de temperatura – Velocidad 2** (sin cubilete).
- Espolvoreamos coco rallado sobre los moldes que vayamos a utilizar, echamos la mezcla aplastándola y alisándola para que nos quede uniforme.
- Dejamos reposar en el frigorífico de 2 a 3 horas. Desmoldamos y cortamos en porciones.

