



Dificultad:
Baja



Porciones:
8



Tiempo:
20 minutos

Información Nutricional

| | |
|------------------|----------|
| Energía: | 166 Kcal |
| Proteínas: | 4.7 g |
| Grasa Total: | 7.1 g |
| Colesterol: | 0 mg |
| H. de Carbono: | 19.4 g |
| Fibra Dietética: | 0,6 g |
| Sodio: | 29 mg |

TURRON DE VINO CON NUECES

Ingredientes

- 1 Tazas de azúcar
- 150 ml de vino tinto
- 4 Claras de huevo
- 100 g de nueces partidas

Preparación

1.- Junta el azúcar con el vino en una olla pequeña o bien en una sartén, lleva a fuego medio y prepara un almíbar a punto de pelo, esto es que al levantar un poco de la preparación con un tenedor quede una delgada hebra colgando igual que un pelo.

2.- Mientras se prepara el almíbar, bate las claras de huevo con una pizca de sal hasta dejarlas bien espumosas. Una vez listo el almíbar, de inmediato intégralo poco a poco a las claras (desde la orilla) batiendo constantemente hasta obtener un merengue firme y baje su temperatura.

3.- Separa la preparación en copas y decora con las nueces partidas, refrigera durante 1 hora y sírvelo bien frío.

Nota

Para conseguir una cocción pareja en el almíbar, procura removerlo de vez en cuando desde el mango de la sartén en movimiento circular, así evitas caramelizar los bordes del almíbar.