

## **TURRONS DE MASSAPÀ I PRALINÉ D'AVELLANES**

**Ingredients:** (per a 30 barres)

- 5 kg de pols d'ametlla
- 7 kg de sucre a 110°
- 1,5 l d'aigua
- 1 kg de glucosa
- 150 g d'aroma de llimona
- 4 kg de cobertura blanca
- 5 kg de praliné d'avellana

**Elaboració:**

Primer de tot, prepareu el massapà cuit. Agafeu els 7 kg de sucre i el litre i mig d'aigua i poseu-ho al foc. Quan arrenqui el bull, netegeu les impureses que porta el sucre. Vigilant amb el termòmetre, quan la temperatura arribi a 110°, traieu-ho del foc i barregeu-ho amb la pols d'ametlla, la glucosa i l'aroma de llimona. Tot seguit, barregeu-ho amb la batedora, posant la pala, durant un quart d'hora aproximadament. Traieu la màquina i deixeu-ho reposar fins l'endemà.

A part, foneu la cobertura blanca. Un cop fosa, barregeu-la amb el praliné d'avellana i passeu-ho per la batedora durant 10 minuts.

L'endemà, agafeu una caixa de fusta, amb les mides perquè a l'hora de desemmotllar i tallar hi càpiga a la caixa dels torrons. Folreu la caixa amb paper de forn, estireu-hi el massapà i folreu la caixa. Aneu alternant capes de praliné i xocolata blanca i capes de massapà fins a omplir el motlle. Deixeu-ho refredar fins l'endemà i després talleu-ho.