



# TURRON DE DONA PEPA

**Pais: Peru**

Henry Liu

# Los Ingredientes

- Anís – un tipo de hierba
- Agua
- Harina
- Sal
- Manteca vegetal
- Huevos
- Ajonjolí
- Canela
- Naranjas
- Manzanas
- Azúcar
- Azúcar morena



# 1. Preparar la masa

- Yo he combinado tres cucharadas de anís con una taza de agua. Después, he combinado el agua con el sal, la manteca vegetal, los huevos, el ajonjolí, y la harina.
- He cortado la masa en muchos rectángulos pequeños.
- He puesto la masa en el horno a trescientas cincuenta grados por quince minutos.



## 2. Crear la miel

- He puesto muchas todas las frutas, canela, y agua en una olla, y he hervido el agua.
- He agregado el azúcar y el azúcar moreno en el agua, y he hervido hasta que convierte a miel.



# 3. Completar la Turrón

- He apilado los palos de masa y lo he pegado con la miel. He agregado las asperjas encima de la turrón.



# Vocabulario

• Masa –



• Apilar –



• Ajonjolí –



• Miel –

