

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Il torrone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

300 g miele bianco
350 g zucchero
2 bianchi d'uova
150 g mandorle spellate
150 g nocciole
50 g pistacchi
ostie.

PREPARAZIONE

1 In un tegame a bagnomaria mettete il miele e farlo bollire, aggiungere gli albumi battuti a neve e non appena il composto si rompe toglietelo dal fuoco.

Cuocete lo zucchero con poca acqua fino a portarlo a caramella , vuotatelo nel composto sul fuoco senza smettere di girare, aggiungete mandorle, nocciole, pistacchi, mantenuti al caldo in forno, girate rapidamente una ultima volta. Versate il composto in placca o altra forma che avrete foderato con ostie. Pressate bene e lasciate raffreddare per alcune ore, infine tagliare a stecche.