

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torroncini

LUOGO: Europa / Italia / Abruzzo

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

5 albumi
1/2 kg di zucchero
1/2 kg di farina
1/2 kg di mandorle
cannella
cioccolato
buccia di limone grattugiata.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere gli albumi con lo zucchero.
Aggiungere gli altri ingredienti, tritando finemente il cioccolato e la cannella. Stendere la massa in forma di serpente.
Tagliare di pezzi della lunghezza di un dito e schiacciarli un po'.
Far cuocere al forno per 15-20 minuti.