

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Torrone di tuorli

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

300g di mandorle macinate
300g di zucchero a velo
6 tuorli
scorze di limone grattugiate
cannella in polvere

PREPARAZIONE

1 Miscelate le mandorle macinate con i tuorli. Fate uno sciroppo con lo zucchero a velo e aggiungetevi la cannella e le scorze di limone, lasciate cuocere fino a che inizi a cambiare colore.

Aggiungete la pasta di mandorle e cuocete lentamente mescolando continuamente.

Quando s'addensa e si stacca bene dalle pareti, schiacciatelo in un contenitore rettangolare e lasciate raffreddare.

2 Si potrà estrarre dallo stampo solo dopo un paio di giorni.