

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torrone morbido

LUOGO: Europa / Spagna

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



### INGREDIENTI

- 1 cucchiaino di cannella
- 250g zucchero
- 250g miele bianco
- 250g di mandorle tostate
- 250g di nocciole tostate
- 5 albumi

### PREPARAZIONE

- 1 Tritate le nocciole finemente, quindi schiacciatele nel mortaio fino a che diventino una pasta morbida. Sbattete gli albumi a neve, quindi aggiungeteli alla pasta di nocciole.

Mettete il miele e lo zucchero in una casseruola e portate ad ebollizione.

Aggiungete la pasta al composto di miele.

Miscelate costantemente il tutto con una spatola di legno per 10 minuti.

Rimuovete dal fuoco, mettete il composto in uno stampo di legno foderato con della carta di riso.

**2** Lasciate raffreddare, quindi cospargete con cannella.