

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Torrone duro

LUOGO: Europa / Spagna

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



### INGREDIENTI

- 1kg di miele
- 500g di zucchero
- 2 albumi
- 1 1/2kg di mandorle tostate in forno
- 1 limone

### PREPARAZIONE

**1** Scaldate lentamente il miele in una casseruola fino a che tutta l'acqua che contiene sia evaporata.

Aggiungete lo zucchero e miscelate con una spatola di legno. Sbattete l'albume fino a che risulti sodo, quindi aggiungetelo al composto.

Mescolate con la spatola per 8-10 minuti quindi mettetelo su una fiamma dolce fino a che inizi a caramellare. Incorporate le mandorle nel composto di miele con la buccia dell' limone.

Miscelate bene e lasciate cuocere lentamente per qualche minuto, prestando attenzione che non s'attacchi. Il composto dovrà, quindi, essere versato in uno stampo di legno foderato con carta di riso.

**2** Dopo 2 ore  $\frac{1}{2}$ , il torrone viene tagliato. Quando è completamente freddo, i pezzetti vengono conservati in un contenitore a chiusura ermetica.