



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Torrone aquilano



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 300 g di miele
- 400 g zucchero semolato
- 250 g cioccolato
- 700 g di nocciole
- 3 albumi
- ostie

Preparazione Torrone aquilano

Passo 1.

Fate sciogliere i miele.

Passo 2.

In una pentolina mettete 300g di zucchero con un po' d'acqua e fatelo caramellare.

Passo 3.

Unite i due ingredienti.

Passo 4.

A parte montate le chiare a neve ed unitele all'impasto di zuccehro e miele.

Passo 5.

Unite infine le nocciole ed il cioccolato sciolto con acqua e i 100g di zucchero restanti Adagiate il composto sulle ostie e fate raffreddare un po'.

Passo 6.

Tagliate quindi il torrone a rettangoli.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)