



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

Torrone gelato



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti + 12 ore per far riposare l'impasto Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- frutta candita
- mandorle
- zucchero a velo
- cioccolato fondente
- essenza di limone

Preparazione Torrone gelato

Passo 1.

Sgusciate le mandorle, bollitele e dopo averle pulite tagliatele a filetti.

Passo 2.

Preparate un'impasto con zucchero, acqua, mandorle e l'essenza di limone.

Passo 3.

Unitevi i canditi.

Passo 4.

Stendete una sfoglia alta 5 cm con l'impasto ottenuto e fatela riposare 12 ore.

Passo 5.

tagliate la sfoglia in pezzi della forma che desiderate ed immergeteli nel cioccolato fuso.

Passo 6.

Fate raffreddare i torroncini ottenuti.

Note

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