



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

## Torrone



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una tortiera**

### **Ingredienti**

- 300 gr di miele
- 350 gr di zucchero
- 2 bianchi d'uovo
- ostie
- 150 gr nocciole
- 150 gr di mandorle
- 50 gr pistacchi

## **Preparazione Torrone**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il miele mettendolo a bagnomaria.

### **Passo 2.**

Unitevi gli albumi d'uovo montati a neve.

### **Passo 3.**

Fate caramellare lo zucchero ed aggiungetelo al composto di miele e uovo.

### **Passo 4.**

Unite nocciole mandorle e pistacchi leggermete tostati in forno.

### **Passo 5.**

Foderate con le ostie una teglia da forno e versatevi sopra il composto caldo.

### **Passo 6.**

Fate raffreddare e tagliate a stecche.

## Note

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