



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

Torrone di mandorle



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola, cucchiaio di legno, piano di marmo, coltello robusto**

Ingredienti

1 kg di mandorle

1 kg di zucchero

Preparazione Torrone di mandorle

Passo 1.

Sgusciate le mandorle, ponetele un minuto in acqua bollente e togliete la pellicina scura.

Passo 2.

Mettete in una pentola lo zucchero e le mandorle e fate cuocere mescolando sempre.

Passo 3.

Tenete il fuoco bassissimo.

Passo 4.

Ad un certo punto lo zucchero diventerà granuloso e si appiccicherà alle mandorle, continuate a mescolare, dopo poco lo zucchero comincerà a sciogliersi assumendo un colore ambrato.

Passo 5.

A questo punto versate le mandorle su un piano di marmo e cercate di appiattirle.

Passo 6.

Quando il torrone sarà freddo, tagliatelo a pezzi con un coltello robusto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)