



(<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>)