



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

Torciglione di Natale



4 Persone

dolci Categoria

facile Difficoltà

1 ora e mezza Tempo

Attrezzatura : **teglia, carta forno**

Il torciglione di Natale è un tipico dolce di Natale Umbro. Peculiarità di questo dolce è la classica forma di serpente arrotolato a spirale.

Ingredienti

- 600gr di mandorle
- 300 gr di zucchero
- 4 albumi uovo
- 40 gr di pinoli
- 200 gr di cedro candito
- 1 mandorla intera
- 2 chicchi di caffè
- confetti colorati

Preparazione Torciglione di Natale

Passo 1.

Pelate le mandrole, quindi tritatele insieme allo zucchero ed al cedro candito.

Passo 2.

Unite pinoli ed albumi, quindi formate un cilindro di grosse dimensioni.

Passo 3.

Disponete il cilindro in forma di serpente arrotolato sulla carta forno.

Passo 4.

Date la forma di una testa ad una delle estremita, tagliate la forma della bocca, quindi usate la mandorla per creare la lingua ed i cicchi di caffè per gli occhi.

Passo 5.

Tagliate leggermente il dorso del serpente per dare l'idea delle squame.

Passo 6.

Decorate il dolce con i confetti colorati.

Passo 7.

Fate cuocere in forno pre-riscaldato a 150 gradi per mezz'ora.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 23/12/2019
- ✓ **Calorie:** 200 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.2 (2 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)