



Bimby: Torrone morbido al cioccolato - [Visualizza sul sito di Imma](#)

dolce natalizio - frutta secca - cioccolata

200 gr. mandorle tostate
100 gr. pistacchio
100 gr. miele
120 gr. cioccolato fondente
100 gr. zucchero
1 cucchiaino di acqua

tritare il cioccolato nel boccale 10 sec. a vel.10
aggiungere il miele, zucchero e l'acqua cottura 7 min. 90° vel.4.
versare il composto in una ciotola, unire la frutta secca, amalgamare bene con la pastola. Versare tutto in uno stampo ricoperto di carta forno, livellare e compattare e lasciare freddare in frigorifero. Tagliare a fette e disporre su un vassoio .



metodo tradizionale : fondere a bagnomaria il cioccolato, successivamente aggiungere il miele, l'acqua portare a cottura senza bollire, versare in una ciotola e aggiungere la frutta secca. Travasare tutto in uno stampo ricoperto di carta forno oppure modellare con la stessa carta forno un parallelepipedo che poi taglieremo a bastoncini dopo averlo lasciato in frigo per un paio di ore.

I pistacchi possono essere sostituiti con nocciole.