



Torrone bianco - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Primula blu

dolce natalizio - frutta secca - ostia

Ingredienti:

hg 8 mandorle

hg 4 nocciole

hg 5 miele

5 chiare d'uovo

4 bustine di vanillina

2 fogli di ostia

hg 6 zucchero x fare il caramello

Procedimento:

Mettere una pentola possibilmente di rame sul fuoco a bagno maria, far sciogliere prima il miele, poi unire le chiare montate a neve fermissima con la vanillina e cominciare a mescolare.

Non smettere mai di mescolare, perché se non il composto si smonta, dopo circa 1 ora anche 1 ora e 1/2 (dipende dalla pentola che usate, nel rame si fa prima) vedrete che il composto sbiancherà e avrà la consistenza della gomma da masticare a questo punto unire il caramello, che avrete fatto a parte con lo zucchero e il succo del limone, mescolate bene e aggiungete le mandorle e le nocciole riscaldate in forno, date ancora una bella girata per amalgamare bene il tutto e stendete il composto sul foglio di ostia; ricoprite con l'altra ostia e livellate usando leggermente il mattarello. Lasciate raffreddare completamente e poi tagliate in pezzi.

Alcune "dritte" per una buona riuscita:

1) con la pentola di rame si fa molto presto, io in un'ora e mezza avevo fatto tutto, mentre con le altre pentole ci vuole circa 2 ore 2 ore e mezza

2) io ne faccio sempre mezza dose alla volta perché se non alla fine la dose intera non si riesce ad amalgamare bene

3) facendo mezza dose metto 3 chiare e poi tutto il resto la metà

4) bisogna essere in due per farlo perché se non da sole arrivate al momento di fare il caramello si "impazzisce"

5) per il caramello non aggiungo acqua ma solo il succo di mezzo limone ogni 300 gr di zucchero, viene benissimo e si fa prima

poco prima di aggiungere il caramello:



una volta aggiunto il caramello:



aggiunte le mandorle:

steso sull'ostia:



pronto per essere tagliato:

