



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

Torroncini



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **un frullatore**

Ingredienti

- 5 albumi
- 1/2 Kg di zucchero
- 1/2 Kg di farina
- 1/2 Kg di mandorle
- cannella
- cioccolato
- buccia di limone grattugiata

Preparazione Torroncini

Passo 1.

Sbattere gli albumi delle uova con lo zucchero.

Passo 2.

Tritare finemente cioccolato e cannella.

Passo 3.

Aggiungere quindi gli altri ingredienti.

Passo 4.

Stendere l'impasto ottenuto a forma di serpente.

Passo 5.

Tagliare di pezzi della lunghezza di un dito e schiacciarli leggermente.

Passo 6.

Far cuocere al forno per circa 15-20 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)