

IL TORRONE DI WALTER

Ingredienti:

500 g di miele

500 g di zucchero

250 g di mandorle tostate

250 g di nocciole tostate

2 albumi

sale

2 fogli di ostie



Preparazione:

Mettere dentro ad un paiolo di rame il miele e lo zucchero e portarli ad una temperatura di 135°C.

Nel frattempo montare gli albumi ed aggiungerli alla crema di miele e zucchero continuando a mescolare sino ad ottenere un composto soffice.

Unire, sempre mescolando, le nocciole e le mandorle intere.

Adagiare la massa su un foglio di ostia e ricoprirla con un secondo foglio.

