

Torroncini morbidi al cioccolato

Ingredienti per 6 :

450 ml di miele d'arancio

500 gr.di mandorle sgusciate

250 gr.di zucchero semolato

80 gr.di zucchero a velo

3 albumi

30 gr.di pistacchi tritati

300 gr.di cioccolato fondente

Preparazione

Disponete le mandorle su una placca e passatele in forno riscaldato a 100 gradi, smuovendole e voltandole con una paletta, fino a che saranno leggermente tostate, tritate i pistacchi grossolanamente. Cuocete il miele a bagnomaria per 30 minuti, mescolando sempre nello stesso senso con un cucchiaino di legno.

Montate gli albumi a neve ferma e incorporateli delicatamente al miele. Cuocete 10 minuti, aggiungete lo zucchero semolato e continuate a cuocere per 15 minuti mescolando. Via dal fuoco unite mandorle e pistacchi tritati.

Amalgamate tutti gli ingredienti. Spolverizzate con lo zucchero a velo un piano in marmo , rovesciatevi l'impasto, stendetelo a 1,5 a bagnomaria. di spessore e modellatelo con una spatola in modo da ottenere un quadrato.

Lasciare raffreddare completamente. Tagliate il torrone in tanti piccoli rettangoli di misura omogenea. Spezzettate il cioccolato e scioglietelo a bagnomaria, mescolando continuamente. Immergete i torroncini nel cioccolato fuso, pochi per volta e ricopriteli completamente. Estrateli man mano che sono pronti con l'aiuto di una forchetta e adagiateli su un piano foderato con alluminio. Lasciate solidificare completamente il cioccolato. Serviteli su un piatto da portata.