

## Ricetta Torrone di zio Gavino

### Ingredienti:

Miele millefiori	gr.1000
Zucchero	gr. 200
Mandorle ( ben tostate)	gr.1000
Albumi d'uovo	n. 4 - montati a neve
Vanillina	n. 1 bustina (facoltativo)
Buccia grattugiata di 1 arancia	
Ostia per guarnire lo stampo	

### Preparare tutti gli ingredienti:

Pesare lo zucchero in una terrina

Rompere le uova e separare gli albumi, tenere pronti per essere montati a neve

Grattugiare la buccia dell'arancia

Preparare lo stampo guarnito con il foglio di ostia

Serve un mestolo di legno per girare la massa durante la cottura

Utilizzare una pentola di acciaio inossidabile, un po' alta, per la cottura del torrone, che deve cuocere a bagnomaria, immergendo la pentola di acciaio inox dentro un tegame più basso contenente acqua che deve bollire.

( fare attenzione a non mettere troppa acqua, che, quando bolle, può traboccare e scottarvi.)

Se il livello dell'acqua si riduce troppo, si può ripristinare aggiungendone un po'

### ESECUZIONE

Mettere direttamente sul fuoco, molto basso, la pentola contenente il miele girando in continuazione con il mestolo di legno, per circa 15 minuti.

Spegnere il fornello per fare raffreddare un po' il miele, nel frattempo montare a neve ben ferma gli albumi.

Rimettere la pentola sul fuoco moderato e aggiungere gradualmente gli albumi, sempre girando con il mestolo di legno.

Aggiungere gradualmente lo zucchero.

Immergete la pentola di acciaio dentro la pentola che contiene l'acqua calda (magari presa dallo scaldabagno) l'acqua deve bollire moderatamente .

Far cuocere la massa per circa 1 ora e mezza sempre girando lentamente con il mestolo.

Incorporare la vanillina e la buccia grattugiata dell' arancia.

A questo punto la massa dovrebbe essere pronta.

Aggiungete le mandorle tostate sempre girando per distribuirle bene e versate il torrone nello stampo ( o stampi) e lasciatelo raffreddare completamente .

