



## TORRÓ TOU D'AMETLLA

👤 6

*Dificultat baixa*

**300 g d'ametlla mòlta**  
**200 g de mel**  
**50 g de sucre**  
**2 g de canyella mòlta**  
**1 pessic de sal**  
**Ratlladura de llimona**  
**30 g de clara d'ou pas-**  
**teuritzada**

- 1.** En una paella torrarem l'ametlla mòlta a foc mitjà, remenant constantment fins que comenci a adquirir un to dauradet. Un cop daurada retira del foc i deixa refredar.
- 2.** En un altre cassó posarem la mel amb el sucre i cuinarem a foc baix remenant lentament fins que els ingredients s'integrin obtenint una barreja semilíquida i homogènia.
- 3.** Batem la clara d'ou fins que espumi i la incorporem al cassó, remenant ràpidament. A temperatura molt baixa seguirem coent la barreja, sense deixar de remenar fins que es formi una crema espessa i evitant que qualli la clara.
- 4.** Retirem del foc i incorporem l'ametlla, la canyella, la sal i la ratlladura de llimona. Treballem la barreja fins que s'hi integrin tots els ingredients. Obtindràs una massa molt espessa però mal·leable.
- 5.** Introdueix la barreja en un motlle i pressiona bé la barreja, cobreix amb paper film i posa-hi un pes a sobre. Espera que trempi i deixa refredar a la nevera durant almenys 6 hores amb el pes a sobre.
- 6.** Pots decorar el torró amb granet d'ametlla per donar-li un punt crocant. T'encantarà.

**TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA**