

TORRÓ

Ametlla marcona
Mel de taronja
Sucre
Clara d'ou
Oblea

Las ametlles, un cop pelades i treta la seva cutícula, es torren i es barregen amb la mel i el sucre. Aquesta barreja es realitza a temperatura constant i a ma, fins que la massa agafi el punt òptim.

La barreja es refreda en un motlle fins que prengui la consistència característica del torró.

Un cop fred, es treu del motlle, s'embolica entre oblees i es procedeix a tallar-lo a peces.