



Torrone morbido al cioccolato - [Visualizza sul sito di Imma](#)

[vedere anche la versione Bimby](#)

dolce natalizio - frutta secca - cioccolata

200 gr. mandorle tostate
100 gr. pistacchio
100 gr. miele
120 gr. cioccolato fondente
100 gr. zucchero
1 cucchiaino di acqua



Fondere a bagnomaria il cioccolato, successivamente aggiungere il miele, l'acqua portare a cottura senza bollire, versare in una ciotola e aggiungere la frutta secca. Travasare tutto in uno stampo ricoperto di carta forno oppure modellare con la stessa carta forno un parallelepipedo che poi taglieremo a bastoncini dopo averlo lasciato in frigo per un paio di ore.
I pistacchi possono essere sostituiti con nocciole.