

Torrone di Sesamo *(Ghigghiulena)*

Ingredienti:

- Sesamo e mandorle 1 Kg (le proporzioni sono a piacere, ma il sesamo dovrebbe prevalere!)
- Miele e zucchero 1 Kg (300 gr miele, 700 gr zucchero)
- Buccia di arancia o di mandarina (fresca o secca) tagliata finemente
- Un pizzico di cannella in polvere (optional)

Procedimento:

- 1) tostare leggermente in forno il sesamo e le mandorle
- 2) in una pentola sciogliere a fuoco lentissimo lo zucchero e il miele
- 3) quando bolle versare il sesamo e le mandorle e mescolare continuamente
- 4) quando le mandorle cominciano a "sparare" (e il colore dentro comincia a inscurirsi) e il miele comincia a "filare" (circa 5 minuti) aggiungere la buccia d'arancia (e la cannella)
- 5) mescolare bene
- 6) togliere dal fuoco e versare su una spianatoia BAGNATA
- 7) Stendere col mattarello fino ad ottenere uno spessore di circa 1 cm
- 8) Appena si indurisce un po' (pochi minuti) tagliare prima a strisce e poi a tocchi
- 9) Conservare in un recipiente chiuso ermeticamente

