

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crocante al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PISTACCHI 400 gr

ZUCCHERO 400 gr

ACQUA ½ bicchieri

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si scioglia nell'acqua senza mai mescolare.



2 Attendere che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungere i pistacchi interi.



3 Mescolate, ora, con un cucchiaio di legno; non vi spaventate se lo zucchero assumerà un aspetto sabbioso, ben presto tornerà a sciogliersi.



- 4 Lasciate cuocere fino a che lo zucchero non tornerà a caramellarsi, in tutto ci vogliono circa 15 minuti.

Trasferite il composto su un foglio di carta forno e lasciatelo freddare.



- 5 Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani ed utilizzatelo come decorazione per dolci o come accompagnamento al caffè di fine pasto.