

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crocante alle mandorle

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MANDORLE intere e con la buccia - 400 gr

ZUCCHERO 400 gr

ACQUA 1 bicchiere

PREPARAZIONE

1 Il croccante alle mandorle è un tipico dolce natalizio, molto semplice da realizzare!

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



2 Attendete che il caramello prenda un bel colore biondo, quindi aggiungete le mandorle intere.



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.

Quando è ben freddo, spezzate il croccante con le mani e servitelo in tavola come accompagnamento al caffè di fine pasto oppure con una golosa [mousse al cioccolato!](#)