

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crocante alle nocciole

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr

NOCCIOLE granella - 100 gr

Il croccante alle nocciole è una ricetta che non può mancare nel vostro ricettario personale: è un dolce che si può conservare a lungo, può essere consumato tal quale oppure può essere utilizzato per arricchire altri dolci. Il croccante alle nocciole piace a grandi e bambini, correte subito a prepararne un po', bastano due soli ingredienti e conservatene sempre in dispensa.

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete lo zucchero poco alla volta in un pentolino: iniziate con poco zucchero che ricopra solo il fondo del pentolino e aggiungetene un po' solo quando questo si sarà sciolto. Non mescolate mai.



- 2 Una volta sciolto tutto lo zucchero lasciate che caramelli fino a diventare di un bel colore ambrato.



- 3 A questo punto, unite la granella di nocciole precedentemente scaldata in forno e mescolate bene per amalgamare bene le nocciole nel caramello.



- 4 Trasferite il composto su un foglio di carta forno o, ancor meglio, su di un tappetino di silicone.

Coprite con dell'altra carta forno e stendete il croccante con un matterello allo spessore desiderato.





5 Mentre è ancora caldo, coppate della forma desiderata e lasciatelo raffreddare.