

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crocante

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

300 g di zucchero

300 g di mandorle.

### PREPARAZIONE

**1** Dopo averle immerse per qualche minuto in acqua bollente, pelate le mandorle e pestatele, o tritatele in piccoli pezzi.

Fate liquefare lo zucchero sul fuoco girando con un cucchiaino di legno e quando avrà preso un bel colore biondo versatevi le mandorle e continuate a girare perchè si distribuiscano bene.

Versate al più presto il composto su un piano di marmo unto d'olio e riducetelo alla stessa altezza premendolo e distribuendolo con un limone leggermente unto.

Prima che si solidifichi tagliatelo a losanghe o a barrette.