

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Gatto' a mustazzolus

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

500 g di mandorle tostate

500 g di zucchero

scorza di 1 limone

2 pizzichi di saporita

pochi confettini colorati.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare grossolanamente le mandorle e mettetele in un foglio di carta forno con la scorza del limone e la saporita.



2 Avvolgete bene e mettete nel microonde per 1 minuto.



3 In un tegame d'acciaio fate sciogliere lo zucchero.



4 Fino a quando non diventa di un colore biondo scuro.



5 Unite le mandorle tritate e lasciate cuocere ancora qualche minuto.



- 6 Versate il composto sopra un pezzo di carta forno precedentemente oliato e spianare immediatamente con un limone.



- 7 Coprite con un secondo foglio di carta forno sempre oleato e spianare con il mattarello fino ad avere una sfoglia di circa mezzo centimetro.



8 Tagliate a losanghe di circa 5 cm di lato.



9 Cospargete di confettini colorate e staccate le losanghe.



10 Poggiate ogni losanga sopra delle foglie di limone oppure in dei pirottini.

