

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Pralinato alle mandorle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



## INGREDIENTI

MANDORLE intere con la buccia - 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 sciolga 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 trasferitelo nel tritatutto.



- 5 Azionate il tritatutto e attendete che piano piano si trasformi dapprima in una pasta un po' grassa che si stacca dalle pareti del robot e poi in una pasta più morbida che tornerà ad attaccarsi alle pareti.

A questo punto il pralinato è pronto e potrete utilizzarlo per insaporire i vostri dolci e gelati.

