

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Toffee

LUOGO: Europa / Svezia

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



## INGREDIENTI

- 2dl di panna montata
- 2dl di sciroppo
- 2dl di zucchero bianco
- $\frac{3}{4}$  dl mandorle tritate

## PREPARAZIONE

- 1 Mettete gli stampini per i toffee su di una griglia. Miscelate la panna, lo sciroppo e lo zucchero in una casseruola piuttosto ampia.

Bollite il tutto senza coperchio per 12-15minuti o fino a che l'impasto sia di 120-125°C.

A questa temperatura, un goccio di impasto dovrebbe solidificarsi in acqua e dovrebbero formarsi delle palline.

Mescolate ogni tanto al termine del tempo di cottura.

Aggiungete, ora, le mandorle tritate. Riempite gli stampini per i toffee con due cucchiaini. Servite i toffee freddi in una scatoletta di metallo con coperchio.

**2** Mettete un foglio di carta tra i vari strati di toffee.