

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Caramelle d'orzo fatte in casa

---

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

DOSI PER: [20 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le **caramelle d'orzo**, conosciute anche come **gonfietti d'orzo** o **orzetti**, sono un **dolce tipico della tradizione italiana**. Il loro sapore antico e inconfondibile le rende un goloso peccato di gola perfetto per grandi e piccini.

**Preparare in casa le caramelle d'orzo è semplice e divertente**: con pochi ingredienti e la nostra ricetta facile potrai conoscere il **gusto autentico di questo dolce d'altri tempi**.

Le **caramelle d'orzo non sono solo buone, ma anche benefiche**. Le loro proprietà le rendono un **rimedio naturale per il mal di gola e la tosse**, mentre il loro contenuto di vitamine e minerali le

rende un **toccasana per il corpo**.

Quindi, se vuoi provare a fare le caramelle d'orzo in casa, proprio come nel secolo scorso facevano i nostri bisnonni, non devi far altro che seguire la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico e gustarti queste delizie dolci che si sciolgono in bocca!

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Cupcake di San patrizio](#)

[Panna cotta](#)

[Apple pie](#)

[Biscotti ripieni](#)

[Torrone siciliano](#)

## INGREDIENTI

ZUCCHERO 200 gr

ACQUA 70 gr

SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tè

CAFFÈ D'ORZO SOLUBILE 2 cucchiaini da tè

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco le semplici istruzioni per cucinare con le tue mani queste deliziose caramelle d'orzo fatte in casa: prendi una padella antiaderente o una casseruola a fondo spesso e metti lo zucchero e il succo di limone. Il succo di limone serve a non far cristallizzare lo zucchero. Aggiungi 50 g di acqua e metti sul fornello a fuoco basso, mescola fino a che lo zucchero non sarà sciolto e amalgamato ai liquidi.





**2** Nel frattempo, in un'altro recipiente, sciogli l'orzo solubile nella restante acqua calda.

Torniamo allo zucchero: quando comincerà a caramellare, aggiungi la miscela di orzo e acqua. Mescola e cuoci a fiamma bassa fino a quando, versando poche gocce di caramello in acqua molto fredda, vedrai che si compatteranno in gocce belle sode. Puoi anche immergere la punta di un cucchiaino sporca di sciroppo, se diventerà subito dura vuol dire che il caramello è pronto.







3 Stendi un foglio di carta forno e, con un cucchiaino forma le caramelle. lascia raffreddare

completamente prima di staccarle dalla carta forno e metterle in un sacchettino per alimenti o in un barattolo di vetro.

