

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Cubaita

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO:

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



Immaneabile ricetta [dolce](#) del Natale siciliano, la **cubaita** è una specie di **torrone** a base di **miele**, **mandorle** e **sesamo** dalla **consistenza super croccante**. Conosciuta anche con il nome di giuggiulena, la cubaita ha una **consistenza croccantissima** e si consuma classicamente in tutto il periodo delle feste soprattutto durante le serate in cui si gioca a carte o a tombola con amici e parenti. Tradizionalmente tagliata a forma di rombi, la **cubaita** è anche un'ottima idea regalo da realizzare in casa.

Seguendo la nostra ricetta con video e passo passo fotografico potrai preparare una cubaita degna

della miglior cucina siciliana, così a Natale avrai qualcosa di buonissimo da sgranocchiare oltre al [panettone](#) e al [pandoro](#)!

Se cerchi [dolci di Natale](#) per deliziare i tuoi ospiti, ecco alcune ricette che potrebbero fare al caso tuo:

[Casetta di pan di zenzero](#)

[Mostaccioli](#)

[Migliaccio](#)

[Gubana](#)

[Cartellate](#)

INGREDIENTI

SEMI DI SESAMO TOSTATI 400 gr

MANDORLE SGUSCIATE 100 gr

MIELE 250 gr

ZUCCHERO 150 gr

LIMONE 1

CANNELLA IN POLVERE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Ecco come preparare la cubaita, o giuggiulena: per prima cosa, versa il miele in un pentolino e aggiungi la scorza grattugiata di un limone e profuma con un pizzico di cannella. Metti il miele sul fuoco e, quando è ben liquido, aggiungi lo zucchero.





2 Nel frattempo, in una ciotola ,mischia il sesamo con le mandorle. Quando lo zucchero si è

completamente sciolto nel miele, aggiungi il sesamo e le mandorle. Cuoci a fiamma bassa per circa mezz'ora, mescolando di tanto in tanto; quando il composto si stacca facilmente dalla pentola, è pronto.





- 3 Spennella un foglio di carta forno con un filo d'olio di semi e versa il torrone al suo interno. Dai al composto una forma rettangolare e livella la superficie, poi ricoprilo con le parti eccedenti di carta forno.





- 4 Lascia raffreddare completamente per almeno 3 ore, poi taglia la cubaita a rombi e gustala subito, oppure conservala in un contenitore ermetico.





CONSERVAZIONE

La cubaita va conservata in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e di umidità.

La cubaita va conservata in un contenitore ermetico, che la protegge dall'aria e dagli insetti. Si può usare una scatola di latta, un barattolo di vetro o una busta di plastica con chiusura a zip.

La cubaita va conservata a temperatura ambiente, senza bisogno di metterla in frigo. Il freddo, infatti, potrebbe alterare il sapore e la consistenza della cubaita, rendendola troppo dura o troppo friabile.

La cubaita si conserva per circa un mese, se si rispettano le condizioni sopra descritte. Dopo questo periodo, la cubaita potrebbe perdere il suo aroma e il suo croccio, ma non diventa pericolosa da mangiare, a meno che non presenti segni di muffa o di insetti.