

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Mandorle pralinate

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Le **mandorle pralinate** sono dei [dolcetti](#) croccanti e golosi, tipici della tradizione gastronomica del Nord Italia. **Si preparano con pochi ingredienti: mandorle, zucchero, acqua** e, in alcuni casi vanillina o succo di limone.

Il **procedimento** per cucinare le **mandorle pralinate** è semplice e veloce: basta far bollire in una padella lo zucchero con l'acqua, aggiungere le mandorle e mescolare fino a che lo zucchero non si cristallizza attorno ai frutti secchi, formando una patina lucida e croccante. **Le mandorle pralinate si possono conservare in vasetti di vetro** o in sacchetti di plastica e sono **perfette da regalare** o da

sgranocchiare in ogni occasione.

**Segui la nostra semplice ricetta con passo passo fotografico** per cucinare in casa, con le tue mani delle deliziose **mandorle pralinate**, farai un figurone, ma attenzione: non smetterai di mangiarle!

Se ami la frutta secca, ecco altre buonissime ricette di dolci con le mandorle che puoi provare:

[Torta di carote e mandorle](#)

[Crumble di mele e mandorle](#)

[Torta arance e mandorle](#)

[Cantucci alle mandorle](#)

[Torta ricotta, miele e mandorle](#)

## INGREDIENTI

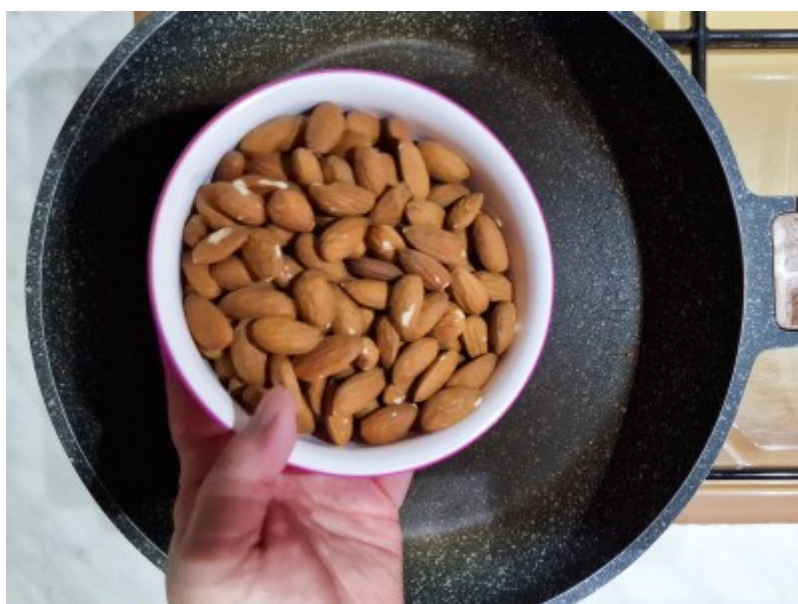
MANDORLE SGUSCIATE 300 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 300 gr

ACQUA 160 gr

## PREPARAZIONE

- 1** Metti le mandorle sgusciate all'interno di una padella capiente e unisci lo zucchero.





**2** Aggiungi l'acqua, accendi la fiamma tenendola medio bassa e mescola fino a far sciogliere



completamente lo zucchero portando tutto a bollore





**3** Ora che lo sciroppo ha iniziato a bollire, termina la cottura senza mai smettere di mescolare, fino a quando il liquido non si addensa diventando sabbioso e di un bel colore ambrato.

Continua a mescolare velocemente fino a che la “sabbia” sarà tutta attaccata alle mandorle, facendo attenzione a non prolungare troppo la cottura evitando che lo zucchero sabbioso torni nuovamente liquido, bruciando irrimediabilmente.

Le mandorle sono pronte! Versale sopra una leccarda con carta forno, e una volta fredde riponile all'interno di un barattolo







## CONSIGLIO

Le mandorle pralinate sono un dolce versatile e personalizzabile. Si possono aromatizzare con vaniglia, cannella, scorza di agrumi o cioccolato. Si possono usare anche altri tipi di frutta secca, come nocciole, pistacchi o noci. Si possono anche trasformare in una crema spalmabile, frullandole con olio di semi o burro di cacao, dopo averle pralinate la crema sarà ancora più ricca e saporita.

Le mandorle pralinate sono ottime da gustare da sole o da abbinare ad altri dolci, come il gelato, il tiramisù o la panna cotta.