

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crocante alle mandorle

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

MANDORLE intere e con la buccia - 400 gr

ZUCCHERO 400 gr

ACQUA 1 bicchiere

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una casseruola lo zucchero e l'acqua e ponetelo sul fuoco in modo tale che lo zucchero si scioglia 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 servitelo in tavola come accompagnamento al caffè di fine pasto oppure con una golosa [mousse al cioccolato!](#)