

DOLCETTI ALLE MANDORLE

Ingredienti

- zucchero (300gr)
- mandorle dolci (300gr)
- 4 mandorle amare

Come si prepara

Spellare le mandorle dolci, tostarle leggermente per farle asciugare e frullarle finissime con 50 grammi di zucchero.

In un pentolino a parte far fondere lo zucchero restante senza acqua; appena è fuso aggiungere le mandorle e mescolarle in continuazione finchè il tutto sia bene amalgamato e pastoso e cioè quando il composto si stacca dalle pareti della pentola.

A questo punto versare il composto su un piano unto, possibilmente di marmo, e spianarlo con un coltello con un'altezza di circa 1 cm.

Quando è ancora tiepido ritagiarlo nelle forme preferite, quindi aspettare che si freddi prima di gustarlo!

Difficoltà: 3

Tempo: 30

Tabella nutrizionale

Valore energetico	498 kcal 2085 kJ
-------------------	---------------------

Tags

caramello, biscotti, dolcetti alle mandorle, croccante

