

FRUTTA MARTURANA

Ingredienti

- zucchero (500gr)
- farina di mandorle (800gr)
- farina di maiorca (100gr)

Come si prepara

Preparare l'impasto facendo sciogliere a fuoco dolcissimo lo zucchero con mezzo bicchiere di acqua.

Appena lo zucchero comincia a filare, aggiungere la farina di mandorle e la farina di maiorca e mescolare bene.

Continuare a cuocere mescolando fino a quando il composto, che sarà diventato molto duro, si staccherà dalle pareti della pentola.

Farlo raffreddare e lavorarlo, poi, con le mani, come se fosse una creta nella forma desiderata.

Decorare o colorare a piacere con i colori per alimenti.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

frutta, dessert, pasta di mandorle, Frutta marturana

