

MANDORLE PRALINATE

Ingredienti

- limone
- zucchero (150gr)
- mandorle dolci sgucciate (150gr)

Come si prepara

In una pentola di alluminio mettere lo zucchero e una tazzina da caffè d'acqua.

Far cuocere a fuoco vivace fino a quando lo zucchero assumerà un bel colore biondo chiaro.

Aggiungere allo zucchero le mandorle. Girare continuamente fino a quando lo zucchero comincerà a sciogliersi di nuovo.

Aggiungere la buccia grattugiata del limone, togliere dal fuoco e disporre le mandorle su un piano di lavoro leggermente unto d'olio.

Con l'aiuto di un cucchiaino di legno, separare le mandorle e aspettare che si raffreddino prima di servirle.

Difficoltà: 1

Tempo: 15

Tabella nutrizionale

Valore energetico	467 kcal 1955 kJ
-------------------	---------------------

Tags

frutta, caramello, croccante, Mandorle pralinate, frutta caramellata

