

Il CROCCANTE della Bruna

INGREDIENTI:

100g mandorle pelate
100g zucchero
pochissima acqua
qualche goccia di limone
un limone intero ben lavato

Tagliate le mandorle in 4/5 pezzetti, versatele in una piccola pentola e fatele tostare sul fuoco vivo. Una volta tostate versate lo zucchero mescolando in continuazione aggiungendo subito l'acqua e le gocce di limone.

Continuate a mescolare fino a quando lo zucchero si sarà sciolto e sarà diventato marroncino. (attenti a non farlo bruciare!

La nostra prof. Bruna toglie la pentola dal fuoco quando inizia a lacrimare)

Quando ritenete che il tutto sia pronto versate sopra una teglia il composto e iniziate a stenderlo con il limone intero.

Lasciate raffreddare, staccatelo dalla teglia e iniziate a sgranocchiare!!

