

CROCCANTE

Ingredienti: mandorle gr 300 (alcune tritarle); zucchero gr 350; acqua gr 60; (volendo un cucchiaino di succo di limone o altro aroma).

Si può fare sia con le mandorle con la buccia, sia con le mandorle sbucciate.

Curiosità: durante la guerra 1940-44, ma anche nel primo dopoguerra, era difficile trovare le mandorle ed erano anche costose, mamma metteva da parte gli ossi delle albicocche, utilizzandole poi per farne il croccante.

Preparazione: Volendo sbucciare le mandorle porle in un tegame e coprirle con acqua calda per due o tre minuti, quindi scolarle e asciugarle con un foglio assorbente o con un panno asciutto. Ora spellatele aiutandovi con un coltellino.

Farle tostare per 5 minuti in forno a 180°.

In un tegame ponete un foglio di carta oleata e tenetelo da parte.

Prendete un pentolino per fare il **caramello** e versatevi lo zucchero, l'acqua e il cucchiaino di limone o altro aroma e fate sciogliere a fuoco lento lo zucchero fino ad avere un colore biondo e sciropposo del miscuglio. Ora spegnete il fuoco e versatevi le mandorle, mescolando con un cucchiaino di legno energicamente dall'alto in basso e da un lato all'altro del pentolino, fino ad ottenere un buon amalgama, quindi versate il tutto nel tegame dove avete messo in precedenza il foglio di carta oleata (mia madre usava spianare direttamente su pietra di marmo , che ungeva con un po' d'olio per evitare che si attaccasse) e livellate, aiutandovi con un cucchiaino o con una spatola. Lasciate freddare per un po' di minuti e prima che si solidifichi del tutto, rovesciatelo su un tagliere e tagliatelo a barrette, a vostro piacimento. Quando è completamente freddo, avvolgere le barrette in carta stagnola e si può conservare in un recipiente chiuso, tenuto in luogo fresco e asciutto; meglio in frigo.