

Croccante

Ingredienti:

350gr di mandorle

½ di zucchero

Foglie di limone



Procedura:

Le mandorle devono stare in ammollo in acqua bollente in modo che si stacchi la buccia poi tagliatele nel verso della lunghezza e lasciate asciugare in un panno.

Dopo

per farle dorare.

di che vengono infornate quanto basta

Nel mentre mettere in una padella di ferro ½ kg di zucchero e lasciarlo caramellare per poi aggiungere le mandorle e amalgamare bene il tutto. Versare le mandorle caramellate su una tavola bagnata, appiattire l'impasto aiutandosi con un limone o una bottiglia e infine tagliare a rombi e spargere qualche diavoletto. Servire su una foglia di limone.