

# CANNAMELA

## Crocante alle mandorle



### Ingredienti

- 250g zucchero
- 200g mandorle intere pelate
- 1 cucchiaino acqua
- 100g semi di sesamo CANNAMELA



Porzioni  
6 persone



Portata  
Dolce



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
In forno,  
In  
casseruola



Kcal per  
persona  
438.83\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Tostare leggermente le mandorle in forno a 180° per 10 min e tenerle in caldo.
- 2 Porre sul fuoco un tegame a bordi alti con lo zucchero.
- 3 Unire un cucchiaino di acqua e fare caramellare lo zucchero fino a quando sarà dorato e biondo.
- 4 Incorporare le mandorle calde.
- 5 Completare con i semi di sesamo CANNAMELA.
- 6 Mescolare bene e, su fuoco basso, rigirare la frutta secca fino quando sia ricoperta completamente dal caramello.
- 7 Cuocere il croccante per 1 min.
- 8 Versare il croccante sulla carta da forno, oppure su di un piano freddo (marmo o acciaio) leggermente unto, coprire con un altro foglio di carta da forno e livellarlo con il mattarello.
- 9 Lasciare intiepidire il croccante prima di tagliarlo a pezzi.