

CANNAMELA

Frutta secca pralinata gingerbread



Ingredienti

- 200 g di mandorle
- 100 g di noci sgusciate
- 100 g di nocciole sgusciate
- 400 g di zucchero
- 2 cucchiaini di zenzero macinato CANNAMELA
- 2 cucchiaini di cannella macinata CANNAMELA
- mezzo cucchiaino di Noci Moscate macinate Cannamela
- un pizzico di di pepe nero macinato Cannamela
- un pizzico di di pepe nero macinato Cannamela
- 200 ml di acqua



Porzioni
8 persone



Portata
Dolce



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Versiamo il mix di frutta secca In una pentola antiaderente, aggiungiamo lo zucchero e anche le spezie: zenzero macinato, cannella macinata, noci moscate macinate e il pepe nero macinato della linea Oro Cannamela.
- 2** Ora versiamo anche l'acqua e facciamo cuocere a fuoco medio per 8-10 minuti, mescolando di continuo.
- 3** Col passare dei minuti, vedremo che l'acqua evaporerà e lo zucchero prenderà una consistenza sabbiosa. Mentre continuiamo a mescolare, lo zucchero inizierà ad attaccarsi alla frutta secca.
- 4** A questo punto, controlliamo e spegniamo il fuoco non appena notiamo che lo zucchero sul fondo della pentola inizia di nuovo a sciogliersi.
- 5** Prendiamo un foglio di carta forno e rovesciamoci sopra la frutta secca, allargandola e distribuendola bene per far sì che si raffreddi più velocemente.
- 6** Una volta raffreddata, la frutta secca pralinata gingerbread è pronta per essere gustata, oppure conservata o ancora confezionata in sacchetti regalo da distribuire ad amici e familiari!