

Crocante di Pinoli

Ricetta di di Maria Luce Gatteschi



Ingredienti:

1 etto di zucchero
1 etto di pinoli
1 cucchiaio di acqua
succo di mezzo limone

Preparazione

Tostare i pinoli in forno a 180° per 5 minuti o in una padellina antiaderente girando con mestolo di legno.

In una casseruola mettere 1 cucchiaio di acqua, lo zucchero, il succo di limone e far sciogliere finchè lo sciroppo diventi di colore ambrato e compaiano bollicine in superficie.

Aggiungere i pinoli e mescolare bene.



Il composto va infine rovesciato su di un piano ,meglio se di marmo, dopo avervi steso con i polpastrelli un velo di olio. Lasciar raffreddare e poi staccare dalla superficie con un coltello; spezzettare con le mani e ...sgranocchiare!

