LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Mandorle zuccherate
...se ne prendi una manciata.....



Difficoltà
media

Quantità
8 persone

Tempo
60 minuti

Ingredienti

- mandorle - 900 g
- zucchero - 500 g
- acqua - 500 ml
- limone - 1

Preparazione

Ci sono tanti modi per fare le mandorle zuccherate! Io ho sempre conosciuto questo modo. In una capace pentola portate ad ebbollizione dell'acqua che possa ricoprire abbondantemente le mandorle. Versarle e riportare a bollore. Spegnere e appena la pellicina si è ammorbidita, scolatele e sbucciatele con una leggera pressione delle dita. Lavatele velocemente e asciugatele con un telo. Fatele tostare nel forno tradizionale e fatele raffreddare. In un capace tegame di acciaio o di alluminio mettete lo zucchero e l'acqua e qualche cucchiaio di limone (che darà un buon aroma). Ora, ci vuole un bel po' di tempo prima che lo zucchero raggiunga la consistenza desiderata. Ma con un po' di pazienza..... Fate scioglire e bollire lo zucchero con l'acqua per circa 40 min a fuoco medio, fino a quando l'acqua evaporerà e lo zucchero incomincerà a fare prima le grandi bolle e poi sempre più piccole finchè sembrerà schiuma con tante piccole bolle (ci vorrebbe il video!!!!!!!) A questo punto versate tutte le mandorle insieme e, sempre sul fuoco, continuate a mescolare le mandorle finchè diventeranno bianche e si staccheranno l'una dall'altra. Velocemente versate un po' di buccia di limone grattugiata e continuate a mescolare. Quando le mandorle saranno asciutte, spegnete e versatele in un largo recipiente. Se ancora qualcuna è rimasta unita all'altra, staccate velocemente. Man mano che asciugano diventeranno sempre più bianche!!! Si conservano a lungo in un recipiente ermetico!!!! (Se... dovessero avanzarne....) Potete farle anche color cioccolato aggiungendo del cacao allo zucchero!!!