



NOCCIOLE PRALINATE

Difficolt: Facile



Ciao a tutti,

la befana sta per arrivare e anche la voglia di dolcetti cresce sempre pi!!!! Ecco un dolcetto sfizioso, facilissimo da preparare, ci vogliono veramente pochi minuti, possiamo gustarle cos o impacchettarle e regalarle. Io ho utilizzato le nocciole, ma va bene un p tutta la frutta secca: noccioline, mandorle, anacardi...! Dai mettiamoci all'opera, ciaooooooooo e buona festa della befana

- nocciole non pelate 150gr.
- zucchero semolato 150gr.
- acqua fredda 75gr.
- vanillina 1 bustina (facoltativa)

In una padella, a fuoco medio, mettere le nocciole
lo zucchero



l'acqua



ed infine la bustina della vanillina

iniziare a mescolare con un cucchiaino di legno e aspettare almeno una decina di minuti,



mescolando di tanto in tanto



nel frattempo prepararci un foglio di carta da forno sul nostro piano di lavoro, ci servir per appoggiare le nostre nocchie e farle raffreddare
come detto, dopo circa 10 minuti la consistenza dello zucchero comincia a cambiare, si forma prima la schiuma



continuare sempre a girare perch nel giro di pochi minuti il composto comincer ad avere una consistenza sabbiosa



spegnere il fuoco e trasferire le nocciole sulla carta da forno cercando di staccarle una dall'altra con il cucchiaio di legno, non con le dita, vi ustionerete....ve lo dico per esperienza personale ;)



lasciatele raffreddare completamente e gustatele ... una tira l'altra!!!!

Un'idea carina durante le feste confezionarle in dei sacchettiini di plastica trasparente e regalarli ai nostri cari, o adesso che arriva la befana, mettere un sacchettiino dentro la calza!

Buona festa della befana
e alla prossima ricetta ;)