

Mandorle tostate con arance e cannella come regalo



Sapevate che le mandorle tostate sono super facili da preparare in casa? Sia che ve le gustiate voi stessi o che le regaliate, sono una pietanza di sicuro successo!

La base delle mandorle tostate è costituita da zucchero, acqua e naturalmente mandorle. Dal momento che l'inverno e presto anche l'avvento sono alle porte, vi propongo una variante che sa di cannella e arancia.

Se siete già preoccupati cosa regalare a Natale, qui potete trovare qualche ispirazione: confezionare le mandorle finite in un contenitore richiudibile, fissarvi una cordicella con un cartellino con il nome ed ecco pronto un bel regalo personale.

A proposito, chiusa in un contenitore ermetico, questa delizia si conserva per almeno 3-4 settimane.

- 200 g di mandorle intere con la buccia
- 150 g di zucchero
- 80 ml d'acqua
- Scorza di un'arancia
- 1,5 cc di cannella

1. Rivestire una teglia da forno con carta da forno.
2. Mettere tutti gli ingredienti in una padella e scaldare a fuoco medio, mescolando continuamente fino a quando lo zucchero non sarà completamente asciutto e avrà una consistenza sabbiosa.
3. Sciogliere di nuovo lentamente lo zucchero, mescolando di tanto in tanto.
4. A questo punto, avvolgere le mandorle con lo zucchero liquido mescolando bene.
5. Versare le mandorle tostate sulla carta da forno e lasciare raffreddare.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti