

DOLCI E DESSERT

Gueffus

Tradizione: Sardegna

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h

■ Ingredienti per 6 persone

Mandorle pelate	300 g
Zucchero semolato	300 g
Limone	1
Acqua di fiori d'arancio	2 cucchiaini
Liquore villa cedro (o liquore al cedro)	

■ Preparazione

- 1 Le dosi per circa 50 'gueffus'. Pestate nel mortaio le mandorle e riducetele in farina.
- 2 Mettete in una casseruola 150 g di zucchero e mezzo bicchiere di acqua: ponetela su fuoco moderato e sempre mescolando lasciate che lo zucchero divenga un denso sciroppo.
- 3 Aggiungete allora la farina di mandorle, la scorza grattugiata del limone e due cucchiaini di acqua di fiori d'arancia.
- 4 Fate cuocere, mescolando sovente, sino ad avere un composto bene asciutto: versatelo allora sul tavolo di marmo pulitissimo o su un largo piatto porcellanato.
- 5 Quando l'impasto sarà divenuto tiepido bagnatevi le mani con il liquore e formate con il composto una cinquantina di palline grosse quanto una nocciola.
- 6 Rigiratele nel restante zucchero, coprendole perfettamente, quindi incartatele una per una come delle caramelle usando prima carta metallizzata e poi velina colorata che sfrangerete alle estremità. Conservatele in scatole di latta o in vasi.