

DOLCI E DESSERT

Cestini di croccante con panna

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Mandorle	500 g
Zucchero semolato	300 g
Mandorle amare	10
Limone	1/2
Olio di mandorle	

PER IL RIPIENO

Panna freschissima	250 g
Cedro candito	1 pezzetto
Arancia candita	1 pezzetto

Preparazione

- 1 Passate in un telo umido tutte le mandorle. In una casseruola di rame non stagnato mettete lo zucchero, 50 g di acqua e il succo filtrato del mezzo limone; ponete il recipiente su fiamma bassa, mescolate e con un cucchiaino di legno lasciate sciogliere lo zucchero.
- 2 Di tanto in tanto pulite le pareti interne della casseruola con una pallottola di carta bianca bagnata.
- 3 Mentre lo zucchero sta cuocendo ricoprite esternamente quattro ciotoline del diametro di cm. 10 con della robusta carta oleata; dopodichè oliate per bene la carta.
- 4 Appena lo sciroppo di zucchero avrà assunto un bel colore dorato mescolatevi le mandorle, tenendo sempre il recipiente su fuoco basso.
- 5 Sul tavolo di marmo bene oliato versate il composto e stendetelo con il matterello, anch'esso oliato, poi dividetelo in quattro parti.
- 6 Facendovi aiutare staccate una ad una le parti di croccante e mentre è ancora malleabile rivestite le coppette, che avrete posto rovesciate sul tavolo; lasciate rapprendere il croccante, quindi estraete le coppette e la carta, ottenendo così dei cestini di croccante.

- 7 Posateli con delicatezza sopra un vassoio e teneteli in frigorifero non oltre 2 ore.
- 8 Poco prima del pranzo montate ben ferma la panna e distribuitela nei 'cestini' di croccante, guarnendola con la frutta candita che avrete tagliato a listarelle.