




# Crocante alle mandorle


Categoria: Portate - Dolci e Dessert



 Difficoltà: Molto Basso

 Cottura: 15 min

 Preparazione: 15 min

 Dosi per 8 persone

 Costo: Basso

Il croccante è un tipico dolce natalizio, di semplice realizzazione e grande gusto ma di origini discusse: è preparato in moltissime regioni d'Italia, specialmente al centro- sud, e tutte vantano una tradizione al riguardo.

Ci sono diverse ipotesi circa la sua origine, come anche per il torrone. Si hanno testimonianze scritte di questo dolce su di un testo spagnolo del 1475, il che fa presumere la provenienza iberica, ma altri avanzano l'ipotesi che il croccante sia nato nel meridione d'Italia intorno al '200, come derivazione di un tipico dolce arabo, fatto a base di mandorle, miele, zucchero e spezie.

In diverse province italiane, si svolgono manifestazioni dove il protagonista è il croccante, con il quale grandi artigiani si sfidano in una gara di fantasia e abilità per formare delle bellissime sculture, come a Sestola (Mo), o a San Marco dei Cavoti (BN).



## Ingredienti

» Acqua  
2 cucchiai

» Limoni  
1 cucchiaino di succo

» Mandorle  
300 g

» Zucchero  
350 gr

## Preparazione



Sbollentate le mandorle buttandole nell'acqua bollente e lasciandovele per un paio di minuti, (1) dopodichè pelatele (2), tamponatele con della carta assorbente e disponetele su una placca da forno (3) e infornatele, a 180° per 5 minuti appena affinché si tostino senza però scurirsi.



Intanto versate in una casseruola lo zucchero (4) insieme all'acqua (5) e al succo di limone, e fate sciogliere a fuoco lento, girandolo ogni tanto con un cucchiaino di legno (6).



Lo zucchero dovrà sciogliersi completamente fino a diventare di un bel colore biondo (7-8): fate attenzione a che non diventi mai scuro. Intanto tritate grossolanamente una parte delle mandorle, lasciando intera invece un'altra metà (9).



Quando lo zucchero sarà pronto, spegnete il fuoco, e versate nella casseruola le mandorle (10) e continuate a girare per amalgamare bene il tutto (11). Versate immediatamente il composto su un piano di marmo unto d'olio, o su di un foglio di carta oleata (o carta forno) posto in un teglia (12).



Livellate bene il composto per dargli lo spessore desiderato aiutandovi con una spatola unta o con la lama di un coltello o ancora, pressandolo con un limone che sprigionerà così tutto il suo aroma (13). Lasciate raffreddare qualche minuto e prima che si solidifichi del tutto tagliatelo a losanghe o a barrette con un grosso coltello (14) infine lasciate indurire il vostro croccante.

### Consiglio

Solo quando il croccante sarà ben freddo si potrà conservare avvolgendolo nella carta stagnola e riporlo in scatole di latta o in vasi di vetro con il coperchio... E poi fate attenzione! Con il caldo lo zucchero caramellato tende a sciogliersi, per cui tenete il croccante in un posto molto fresco e asciutto.

### Curiosità

Molte persone, prima di tagliare il croccante ci **strofinano sopra un limone o un'arancia interi**, sia per livellarlo meglio, sia perchè la buccia degli agrumi rilasci un gradevole aroma sul dolce.