
785. MANDORLE TOSTATE

Mandorle dolci, grammi 200.

Zucchero, grammi 200.

Le mandorle strofinatele con un canovaccio, poi mettete al fuoco in una cazzaruola non istagnata il detto zucchero con due dita (di bicchiere) d'acqua e allorché sarà sciolto versate le mandorle rimestandole continuamente e quando le sentirete scoppiettare ritirate la cazzaruola sull'orlo del fornello e vedrete che lo zucchero si rappiglia e divien sabbioso. Allora levatelo e separate le mandorle dallo zucchero; poi la metà di questo zucchero rimettetelo al fuoco con altre due dita d'acqua e quando getterà l'odore di caramella versateci le dette mandorle, rimestate e, tirato che avranno lo zucchero, levatele. Poi mettete al fuoco l'altra metà dello zucchero rimasto, con altre due dita d'acqua, e ripetete per la terza volta l'operazione che sarà l'ultima. Versate le mandorle in un piatto e separate quelle che si saranno attaccate insieme.

Sono buonissime anche senza nessun odore, ma piacendovi potete dar loro il profumo della vainiglia con zucchero vanigliato, oppure il gusto della cioccolata con grammi 30 di questa grattata; ma l'uno o l'altra sarà bene versarli all'ultimo momento.