

CROCCANTE SEMPLICE **DI PINOLI**

INGREDIENTI

200 gr di pinoli
200 gr di zucchero
1/2 cucchiaino di succo di limone
1 cucchiaino d'acqua

PREPARAZIONE

In una pentola mettere lo zucchero, il limone, il cucchiaino d'acqua ed i pinoli. Accendete il gas a fuoco moderato finché lo zucchero non ha preso un colore ambrato. Quando il croccante è pronto versatelo su di un piano di ceramica precedentemente unto con olio d'oliva. Aiutandovi con una spatola o un coltello, rigiratelo sotto sopra per 5 minuti. Date la forma desiderata e tagliate a pezzi.

