



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Candelaus**



**4** Persone

**dolci** Categoria

**difficile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentolino, tegame**

### **Ingredienti**

- 500 gr di mandorle
- 500 gr di zucchero a cubetti
- 200 gr di zucchero semolato (per la glassa)
- 2 limoni
- mezzo bicchiere di acqua ai fiori d'arancio
- una bustina di vanillina
- 3 albumi

## **Preparazione Candelaus**

### **Passo 1.**

In un pentolino fate bollire un po' d'acqua ed immergetevi le mandorle per circa 5 minuti, pelatele e tritatele finemente (a piacere potete tostare le mandorle prima di tritarle).

### **Passo 2.**

Fate bollire in un tegame due bicchieri d'acqua e 500 gr di zucchero, cuocete a fiamma bassa, per 20 minuti facendo attenzione a non fare caramellare lo zucchero.

### **Passo 3.**

Aggiungete allo zucchero, la scorza grattugiata dei limoni, le mandorle tritate, l'acqua di fiori d'arancio e la vanillina Fate bollire mescolando, sino a quando non sarà evaporato tutto il liquido.

### **Passo 4.**

Togliere dal fuoco e far raffreddare il composto.

### **Passo 5.**

Lavorate la pasta ottenuta con le mani per darle la forma secondo fantasia (poccoli dolcetti).

### **Passo 6.**

Preparate la glassa sbattendo gli albumi con 200 gr di zucchero fino ad ottenere un composto compatto, poi spalmate la glassa sui candelaus, fateli asciugare e decorate a piacere.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)