



(<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>)