



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

Caramei veneziani



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **teglia, carta forno, coltello, cucchiaio, pentola, frullatore**

Ingredienti

- 300 g di mandorle
- 180 g di zucchero
- 50 g di burro
- 1 limone
- olio di semi

Preparazione Carameli veneziani

Passo 1.

Frullate metà delle mandorle poco in modo da spezzettarle grossolanamente, ungete un foglio di carta forno e ponetelo su una teglia.

Passo 2.

Mettere lo zucchero in una pentola, aggiungete il burro, il succo di mezzo limone e 2 cucchiaini d'acqua.

Passo 3.

Ponete la pentola sul fuoco a fiamma bassa, mescolate e poi lasciate caramellare lo zucchero fino a che diventi ambrato.

Passo 4.

Aggiungetevi le mandorle e mescolate.

Passo 5.

Rovesciate il composto nella teglia e stendetelo, tagliatelo a lasanghe mentre è ancora tiepido.

Passo 6.

Fate raffreddare e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 30/01/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.6 (18 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)