

Mandorle pralinate



Presentazione

Una volta erano molto facili da trovare, soprattutto alle bancarelle delle sagre o dei luna park: si vendevano all'interno di sacchetti di plastica ed era impossibile resistere dal mangiarne una dietro l'altra... ora sono un po' meno diffuse e per questo vi spieghiamo come preparare a casa le mandorle pralinate! Conosciute anche come "addormenta suocere", queste praline croccanti sono realizzate con solo tre ingredienti e possono diventare un goloso dolcetto da inserire nella calza della [Befana](#) o un simpatico regalo di [Natale](#) per i vostri amici, da abbinare magari a un'altra leccornia tipica delle feste di paese come la [giuggiulena](#). Seguite le nostre indicazioni e in pochi passaggi avrete ottenuto uno snack sfizioso da sgranocchiare che farà felici grandi e piccoli: i primi rivivranno la nostalgia dei tempi passati, mentre i secondi faranno a gara a chi riuscirà a mangiarne di più... ecco la ricetta delle mandorle pralinate!

[Croccante alle mandorle](#)

Ingredienti per un sacchettino

[Mandorle](#) 150 g

[Zucchero](#) 120 g

[Acqua](#) 35 g

Preparazione



Per realizzare le mandorle pralinate, per prima cosa preparate una leccarda foderata con carta forno. Ora prendete una padella possibilmente d'acciaio e versate all'interno le mandorle (1), lo zucchero (2) e l'acqua a temperatura ambiente (3).



Accendete il fuoco a fiamma medio-bassa e iniziate a mescolare: in principio il composto di acqua e zucchero risulterà molto liquido (4), poi comincerà a bollire (5) e infine a cristallizzarsi formando una patina attorno alle mandorle (6).



A questo punto abbassate leggermente la fiamma e continuate a mescolare fino a che lo zucchero non inizierà a caramellarsi (7) e ad assumere un colore ambrato scuro (8). Una volta brunite, versate le mandorle sulla teglia foderata con carta forno avendo cura di distanziarle il più possibile (9); man mano che si raffredderanno dividetele con le mani per evitare che rimangano attaccate fra di loro. Le vostre mandorle pralinate sono pronte per essere gustate o regalate!

Conservazione

Le mandorle pralinate si possono conservare a temperatura ambiente, in un contenitore ermetico o chiuse in sacchetti di plastica alimentare, per circa 7-10 giorni.

Consiglio

Per realizzare questa ricetta è preferibile utilizzare pentole in acciaio invece che antiaderenti. Seguite lo stesso procedimento per preparare anche le nocciole o le arachidi pralinate! Continuando la cottura, invece, otterrete delle squisite mandorle caramellate.

Curiosità

Sapete perché in certe zone le mandorle pralinate sono conosciute col nome di "addormenta suocere"? Pare che fosse usanza comune, quando si andava in visita a casa della fidanzata, portare in regalo alla madre un sacchettino di questi dolcetti: in questo modo la suocera non avrebbe avuto modo di disturbare i fidanzatini perché sarebbe stata troppo impegnata a scioglierli lentamente in bocca per non rischiare di rovinarsi i denti... e qualche volta arrivava addirittura ad addormentarsi!