

LEARN WITH #GUSTO



CROCCANTE



Oltre ad essere un aggettivo che indica il rumore che fanno alcuni cibi quando vengono morsi, il *croccante* è un delizioso dolce a base di zucchero fuso e frutta secca facile e veloce da preparare anche in casa. Scopriamo insieme come si fa.

A. Completa la ricetta con le parole che mancano.

FORNO - GOCCIA - CARTA - SUCCO - BARRETTE - PENTOLA - SECCA

Ingredienti

500 g di mandorle, pinoli o nocciole (a voi la scelta)

350 g di zucchero

125 g di miele

.....(1) di limone q.b.

Preparazione

Per realizzare il croccante versate la frutta(2) da voi scelta su una teglia e mettetela a tostare nel.....(3) preriscaldato a 190°. Basteranno pochi minuti, stando attenti che la frutta non si bruci. Nel frattempo preparate il caramello: prendete una pentola di acciaio e versateci il miele, lo zucchero e qualche.....(4) di succo di limone.

Mescolate per uniformare gli ingredienti e fate sciogliere a fuoco medio.

Successivamente recuperate la teglia con la frutta tostata e versatele ancora calde nella.....(5).

Mescolate per qualche minuto. Poi togliete dal fuoco e versate il composto in una teglia foderata con.....(6) da forno, distribuendolo con un cucchiaino di legno. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente .

Quando il croccante si sarà raffreddato, rovesciatelo su un tagliere e tagliatelo a(7) prima di servirlo.

B. E voi il croccante come lo preferite? Associa la parola all'immagine.



a.



b.



c.



d.



e.



f.

Soluzioni A: 1. succo; 2. secca; 3. forno; 4. goccia; 5. pentola; 6. carta; 7. barrette

Soluzioni B: a. mandorle; b. pinoli; c. pistacchi; d. noci; e. nocciole; f. arachidi

GUSTO è un programma di Lingua&Cultura FULL IMMERSION Subscribe now

<https://bit.ly/30Fq48d>