

# GATEAU

## (CROCCANTE)

### Ingredienti:

150 g. di mandorle , 150 g. di noci , 250 g. di zucchero semolato.

Variante 1 : 300 g. di mandorle

Variante 2 : 150 g. di mandorle dolci e 150 g. di mandorle amare.

### La preparazione:

Per prima cosa mettere la frutta secca in acqua fredda e far bollire per circa 3 – 5 minuti, a fiamma alta. Scolare, asciugare leggermente lasciando la frutta umida e togliere con attenzione la pellicina esterna. Tostare leggermente nel forno a gusto e a piacere e poi tenere a portata di mano per dopo vicino alla cucina. Tenere pronta sul tavolo una placca da forno, ben unta ed anche un coltello e un po' d'olio, servirà per il coltello. Adesso si deve caramellare lo zucchero. In un tegame un po' grande, versare lo zucchero ed un po' d'acqua. Sarà pronto quando cambierà colore diventando biondo chiaro. Togliere un istante dal fuoco, versare tutta la frutta secca nello zucchero caramellato, mettere subito sul fuoco a fiamma bassa e mescolare per bene con un mestolo di legno. Mescolare ed amalgamare tutto per bene sino a quando tutta la frutta è ben ricoperta dallo zucchero caramellato. Continuare per altri 3 minuti e poi versare subito tutto nella placca da forno. Appena versato il composto, si deve subito stendere bene con un coltello che deve essere sempre unto. La sfoglia creata deve avere uno spessore all'incirca tra ½ ed 1 cm.

## Piatti Sardi

Aiutarsi con il coltello per stendere bene, e quando il composto inizia già a raffreddare fare tante linee parallele sia in orizzontale che in verticale facendo tanti quadrati. Le linee che non devono essere molto profonde, serviranno come guida per tagliare il croccante che altrimenti non si potrebbe spezzare ma si romperebbe tutto in modo molto irregolare. Lasciar freddare per bene e poi iniziare a spezzare il croccante, facendo tanti quadrati e sempre nello stesso modo. Si consiglia di iniziare a fare prima dei rettangoli. Lunghi larghi quanto un quadrato e lunghi per intero. Dopo aver fatto tutti questi rettangoli, si possono fare i quadrati.

