CROCCANTE AI PINOLI

Ingredienti:

- gr 100 di pinoli,
- zucchero semolato bianchissimo gr 100,
- 1 limone,
- olio di semi.

Immergete i pinoli per un minuto in acqua bollentissima, poi tritateli grossolanamente, stendetele su una placca pulitissima o in una tortiera e mettetele nel forno già caldo lasciandole tostare leggermente. Nel frattempo, fate caramellare lo zucchero, quindi unitevi qualche goccia di succo di limone e i pinoli, mescolate bene poi versate il croccante sul marmo del tavolo di cucina, leggermente unto con olio di semi. Con un limone, anch'esso unto, stendetelo dandogli l'altezza desiderata. Prima che si indurisca completamente, con un grosso coltello tagliatelo a pezzi della misura che preferite, poi lasciatelo raffreddare. Solo quando i pezzi di croccante sono ben freddi avvolgeteli in carta stagnola e riponeteli in scatole di latta o in vasi di vetro con coperchio.Volendo rendere più morbido il croccante, unite allo zucchero, al momento di aggiungere i pinoli, una noce di burro. Nel cuocere lo zucchero abbassate la fiamma perché un calore troppo forte porterebbe rapidamente lo zucchero da un colore biondo a un colore bruno scuro acquistando un sapore di bruciato.