



Crocanti casero



Ingredientes:

- agua
- azúcar
- avellanas o almendras picadas
- mantequilla

Indicaciones:

1. En una sartén, poner el agua y el azúcar y dejar que hierva hasta obtener una especie de almíbar.
2. Cuando tengamos una especie de almíbar, añadir las avellanas o almendras picadas y remover bien para que los frutos secos se impregnen bien del azúcar.
3. Engrasar una bandeja o molde con la mantequilla (es para evitar que se peguen la masa).
4. Extender los frutos secos en la bandeja o molde y dejar enfriar.
5. Una vez frío, deshacer la masa más o menos compacta con la ayuda de un tenedor.
6. Extenderlo en una bandeja con papel de horno.
7. Meter en el horno precalentado a 170 °C en la opción de gratinar hasta que se doren. Es cuestión de segundos. No os despistéis. Estad atentos del horno. Se quema muy rápidamente.
8. Cuando se haya dorado, sacar del horno y dejar enfriar.
9. Una vez frío, machacar con un mortero o cucharón para hacer el crocanti más pequeño.
10. Para evitar que salten los trozos de fruto seco, recomiendo envolverlo todo con el mismo papel de horno.
11. Evitar machacar en exceso porque sino se obtendrá harina.
12. Ya estará listo para servir. Si no lo usáis en el momento, se puede conservar unos días en un frasco cerrado herméticamente.

NOTA: si obtienes caramelo en lugar de almíbar, es más fácil. Se mezcla el caramelo con las almendras/avellanas, se deja enfriar y se machaca. Te ahorras así el paso del horno.