

# Croccantini al caramello

circa 25 pezzi



Fino a 20 Min.

**Ingredienti:****Placca:****Pasta:**

1 dl di panna  
75 g di zucchero  
50 g di arancia candita  
50 g di fiocchi d'avena  
75 g di mandorle mondiate intere

**1 Preliminari:**

Foderare la placca del forno con carta oleata.

**2 Pasta:**

Per la pasta, mescolare in una pentola la panna e lo zucchero e portare a ebollizione a fuoco medio. Cuocere a fuoco vivo per ca. 3 minuti rimestando ogni tanto. Lasciare raffreddare in una ciotola.

Preriscaldare il forno:

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

Tritare fine l'arancia candita e incorporarla al composto raffreddato con i fiocchi d'avena e le mandorle. Amalgamare bene per ottenere un impasto appiccicoso. Con l'aiuto di due cucchiaini disporre mucchietti di pasta ben distanziati sulla placca da forno preparata.



**Dr. Oetker AG/SA**

Caramellare i croccantini nella parte media del forno per ca. 12 minuti. Farli scivolare con la carta oleata su una gratella e lasciare raffreddare.

**Forno tradizionale: circa 180 °C**

**Aria calda: circa 160 °C**

**Scanalatura: parte media**

**Tempo di cottura: circa 12 Minuti**



© Dr. Oetker AG, Postfach, 4653 Obergösgen · [www.oetker.ch](http://www.oetker.ch) E-Mail: [service@oetker.ch](mailto:service@oetker.ch) · Tel. 062 285 53 53