

GUEFFUS a modo mio

Qualunque cosa io faccia è marrone con sta mania di usare cose integrali. Non sono quelli veri ma sono buoni, famosi dolcetti sardi nelle cartine colorate, semplici e perfetti anche per dei regali all'ultimo minuto. Senza glutine, senza latticini, senza lievito. Ho usato il calvados perchè è un anno che mi gira sta bottiglia per casa, ma è meglio usare un liquore dolce.

500 gr mandorle non pelate tritate (ma l'originale è con mandorle pelate)
100 gr zucchero integrale di canna bio (l'originale è con zucchero bianco)
1 cucchiaino di polvere d'arancia (oppure buccia grattugiata)
2 cucchiai di acqua (anche meno, dipende dallo zucchero)
calvados q.b. oppure un liquore (mirto, sambuca, liquore d'arancia)

Sciogliere lo zucchero con l'acqua e la polvere d'arancia in un pentolino, pochi secondi, giusto il tempo che si sciolga, non deve caramellare.

Unire lo zucchero sciolto alle mandorle tritate fini, mescolare bene e poi aggiungere a poco a poco il calvados (ma è meglio un liquore dolce di vostro gusto), deve essere un composto abbastanza appiccicoso ma che si riescano a fare delle palline.

Queste palline vanno passate in altro zucchero e lasciate all'aria alcune ore, poi si incartano ma io le ho anche lasciate nude e le ho messe nei sacchettiini, rimangono leggermente appiccicose ma non troppo. Si conservano a lungo.

