



Dolcetti croccanti al sesamo - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

aceto - zucchero - semi

Dolcetti croccanti al sesamo

Ingredienti:

Zucchero grammi 100

Semi di sesamo grammi 100

aceto bianco 1 cucchiaio (o gocce di limone)

acqua 1 cucchiaio

Procedimento:

Mettere in un pentolino antiaderente lo zucchero con l'acqua e l'aceto e portare a bollore a fiamma bassa senza mai rimescolare. Portare a cottura per circa 7 minuti o, se si ha un termometro, fino a 150° se si vuole un caramello morbido e biondo oppure fino a 180° per un caramello più scuro, tostato e croccante. Fuori dal fuoco aggiungere il sesamo, rimescolare bene e spargere su carta forno, coprire con un altro foglio di carta forno e stendere bene col matterello fino allo spessore desiderato. Appena intiepidisce, tagliare a losanghe o a quadretti con la lama di un coltello.

Chi lo preferisse morbido potrà aggiungere un cucchiaino di miele o di glucosio allo zucchero.

