

Sospiri *Buconetus*



TEMPI DI ESECUZIONE:

30-40 minuti per la preparazione.

Diverse ore per far asciugare *is buconetus*.

GRADO DI DIFFICOLTÀ:

Media

INGREDIENTI:

1 kg di mandorle dolci, 1 kg di zucchero, acqua di fior d'arancio, scorza grattugiata di mezzo limone, acqua, zucchero a velo. Carta velina colorata per dolci.

PREPARAZIONE:

Sbollentare le mandorle, spellarle e lavarle; lasciarle asciugare e procedere alla loro macinazione. In un tegame mettere lo zucchero con l'acqua di fior d'arancio e un goccio d'acqua; portare ad ebollizione a fuoco lento mescolando continuamente e quando lo zucchero si sarà sciolto togliere dal fuoco; aggiungere le mandorle tritate e la scorza di limone e amalgamare il tutto. Dopo aver lasciato raffreddare il composto, bagnarsi le mani con l'acqua di fior d'arancio, prenderne un poco e creare delle sfere aventi un diametro di circa due centimetri. Procedere in questo modo fino ad esaurimento dell'impasto. Rotolare *is buconetus* nello zucchero a velo e lasciarli asciugare per diverse ore.

Preparare la carta velina colorata: ritagliare dei rettangoli lunghi circa quindici centimetri e larghi dieci centimetri; con le forbici sfrangiare i lati corti e incartare *is buconetus* come se fossero caramelle.