

## Nonna Ada in cucina : dolci sardi i Gueffus

Inviato da Marista Urru  
lunedì 30 novembre 2009

Fa freddo, il camino è acceso e viene voglia di mangiare cose dolci, quelle che ti faceva la mamma (qualche volta).

Vi racconto i "GUEFUS", palline di pasta di mandorle e zucchero, avvolte come caramelle in carta velina colorata, ritagliata come fosse un delicato pizzo.

Preparare questi semplici dolci non è difficile, oltretutto non bisogna cucinare nulla!

### ingredienti

-500 gr. di mandorle dolci sgusciate e macinate

-500 gr. di zucchero semolato

Mezzo bicchiere di liquore (alchermes o sambuca, o amaretto...quello che più piace)

Unire lo zucchero alle mandorle, impastare con il liquore, fare delle palline grandi quanto una noce, passarle nello zucchero semolato e lasciarle asciugare in un luogo areato prima di incartarle.

Preparare rettangoli di carta velina, utilizzando varie colorazioni, e dopo qualche ora di "asciugatura" , incartate le palline (guefus).

Ecco fatto.

Sono buonissimi e uno tira l'altro, come le ciliegie!

Ciau.

Mariella