



# Ароматни захаросани бадеми

🕒 20–30 Минути 

## Подготовка

- 1 Кипнете водата с кристалната и ваниловата захар, както и подправките. Разбърквайте периодично, за да се разтвори напълно захарта.
- 2 Добавете бадемите и разбъркайте, така че захарната смес да ги покрие всичките. Оставете да се карамелизират - това може да продължи около 8 минути.

**СЪВЕТ:** Внимание: Не оставяйте сместа да потъмнее прекалено много, защото ще започне да горчи. Вижте линка с видеото над заглавието, за да се консултирате.

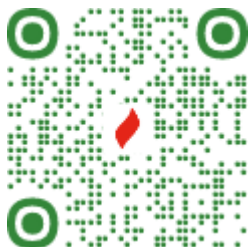
- 3 Пригответе тава с хартия за печене, леко намазнена с олио, за да не залепва. Изсипете бадемите в тавата и ги разделете, доколкото можете. Оставете да изстинат напълно преди да им се насладите.

**СЪВЕТ:** Можете да експериментирате с вкусовете като използвате чили, джинджифил или други подправки по избор.

## Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Кристална захар
100 ml	Вода
200 g	Бланширани бадеми
1 бр.	♦ Бурбонска ванилова захар
½ ч.л.	♦ Канела на прах
Щунка	♦ Индийско орехче, мляно
Щунка	♦ Морска сол



**ВИДЕО**  
Ето как приготвихме!