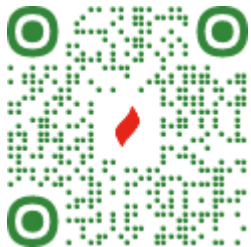




## Съставки за 4 Порции

♦ = 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               |



# 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 изстина напълно преди да им се насладите.

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



## ВИДЕО

Ето как приготвихме!