

Chipsuri de migdale cu pere caramelizate

30—40 Min.

Pregătire

1. Se încălzește cuptorul la 180°C. Se amestecă făina de migdale, migdalele tăiate, albușurile și zahărul brun într-un castron mediu.
2. Se împarte amestecul în 4 părți egale și se formează cercuri de 10 cm, de aproximativ 1 cm grosime, pe o tavă tapetată cu hârtie de copt. Se dau la cuptor pentru 10 minute.
3. Se taie perele pe jumătate pe verticală și se îndepărtează miezul cu o linguriță. Se taie din nou fiecare jumătate în jumătate, astfel încât să rămână 4 sferturi de pere. Se taie 5 felii pe lungimea fiecărui sfert, lăsând partea de sus 1 cm întreg lângă tulpină.
4. Se asează sferturile de pere pe fiecare cerc de aluat. Se ung cu sirop de arțar și se coc înca 15 minute sau până când devin crocante pe margini.
5. Se râșnește Kotányi My Coffee Spice Salted Caramel deasupra feliilor de pere și se servesc cu o lingură de înghețată de vanilie.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

120 g	Făină de migdale
100 g	Fulgi de migdale
2	Albușuri de ou
40 g	Zahăr brun
2	Pere
2 linguri	Sirop din esență de arțar
	Înghețată de vanilie
	Salted Caramel