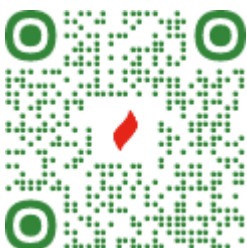




Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Cukor
100 ml	Víz
200 g	Mandula
1 db	♦ Bourbon vaníliás cukor
0.5 tk	♦ Fahéj, őrölt
1 csipet	♦ Kardamom, őrölt
1 csipet	♦ Tengeri só, durva szemű



Pörkölt mandula

⌚ 20–30 Perc 

Elkészítés

- 1 A cukrot, a vizet, a vaníliás cukrot és a fűszereket egy magas szélű serpenyőben vagy egy lábosban felforraljuk. Időnként megkeverjük, hogy a cukor teljesen feloldódjon.
- 2 Hozzáadjuk a mandulát, és összekeverjük a cukorral, hogy mindenhol egyenletesen bevonja a szemeket. Egy idő után leválik a fénytelen cukorréteg és a cukor karamellizálódik. Ez a folyamat akár 8 percig is eltarthat.

TIPP: Figyelem: Ne hagyjuk túl sötétre színeződni a karamellt, mert akkor túl keserű lesz.

- 3 A mandulát közvetlenül az előkészített sütőpapírra terítjük. Hagyjuk teljesen kihűlni. Hogy a mandula ne ragadjon a sütőpapírhoz, kevés olajjal megkenjük.

TIPP: Bátran kísérletezz a pörkölt magvakkal: használj akár chilit, gyömbérport vagy amarettot, amiktől csak még különlegesebb lesz ez az amúgy is ínycsiklandó homemade finomság.