

Prażone migdały

20–30 Min

Przygotowanie

1 Zagotuj cukier, wodę, cukier waniliowy i przyprawy na patelni z wysokimi bokami lub w rondlu. Mieszaj od czasu do czasu, aby cukier całkowicie się rozpuścił.

2 Dodaj migdały i wymieszaj z masą cukrową, tak aby równomiernie pokryły się na całej powierzchni. Po chwili matowa warstwa cukru schodzi, a cukier się karmelizuje. Ten proces może potrwać do 8 minut.

WSKAZÓWKA: Nie pozwól, aby zrobiły się zbyt ciemne, w przeciwnym razie karmel będzie miał gorzki smak.

3 Rozłóż migdały bezpośrednio na przygotowanym kawałku papieru do pieczenia. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia. Aby zapobiec sklejaniu się migdałów, posmaruj papier do pieczenia niewielką ilością oleju.

WSKAZÓWKA: Dla nietypowych smaków prażonych orzechów, poeksperymentuj z chili, imbirem w proszku lub amaretto. Zdecydowanie warto spróbować!

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

120 g	Cukier
100 ml	Woda
200 g	Blanszowane migdały
1 sztuka	Cukier z prawdziwą Wanilią Bourbon
0.5 łyżeczka	Cynamon mielony
1 szczypta	Kardamon mielony
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana