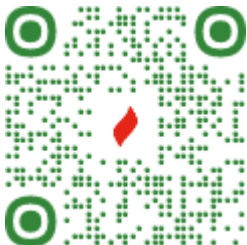




Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkte

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



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 sklejanu 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!