

Жареный миндаль

20–30 Мин.

Способ приготовления

1 В высокой кастрюле или сотейнике доведите до кипения сахар, воду, ванильный сахар и специи. Периодически помешивайте, чтобы сахар полностью растворился.

2 В получившуюся сахарную смесь добавьте миндаль так, чтобы он был равномерно покрыт со всех сторон. Через некоторое время матовый слой сахара исчезнет и сахар карамелизуется. Этот процесс может занять до 8 минут.

ПОДСКАЗКА: Внимание: не дайте карамели стать слишком темной, иначе она будет горчить.

3 Выложите миндаль на противень, застеленный пергаментом. Дайте ему полностью остыть. Чтобы миндаль не прилипал, смажьте пергамент небольшим количеством масла.

ПОДСКАЗКА: Для получения более необычного вкуса поэкспериментируйте с чили, молотым имбирем или амаретто. Определенно стоит попробовать!

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

120 г	Сахар
100 мл	Вода
200 г	Очищенный миндаль
1 упаковка	Ванильный сахар с натуральной ванилью
0.5 ч.л.	Корица молотая
1 щепотка	Кардамон молотый
1 щепотка	Соль морская