

Смажений мигдаль

20–30 хв

Приготування

1. У високій каструлі або в сотейнику довести до кипіння цукор, воду, цукрову пудру з ваніллю Бурбон та спеції. Періодично помішувати, щоб цукор повністю розчинився.
2. Додати мигдаль і перемішати з цукровою сумішшю так, щоб він був рівномірно покритий по всій поверхні. Через деякий час шар цукру відійде, і цукор карамелізується. Цей процес може зайняти до 8 хвилин.

ПІДКАЗКА: Обережно: Не дайте карамелі занадто потемніти, інакше вона буде гірчити.

3. Викласти мигдаль прямо на заздалегідь підготовлений лист паперу для випічки. Дати повністю охолонути. Щоб мигдаль не прилипав, змастити папір для випічки невеликою кількістю олії.

ПІДКАЗКА: Якщо Ви хочете покреативити, поекспериментуйте з перцем чилі, імбирним порошком або амаретто. Однозначно варто спробувати!

Інгредієнти 4 порц.

= Kotányi Produkte

120 г	Цукру
100 мл	Води
200 г	Бланшованого мигдалю
1 пакет	Цукрова пудра з ваніллю Бурбон
0.5 ст.л.	Кориця, мелена
Щіпка	Кардамону
	Сіль морська йодована