



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

