

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 26 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Sábado, 09 de Octubre de 2021 04:53

---



- 
- 100g d'ametlles senceres
  - 125g de sucre
  - 1 ml d'aigua

- 100g de almendras enteras
- 125g de azúcar
- 1 ml de agua

- 
- Col · locar en una olla, les ametlles, el sucre i l'aigua

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 26 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Sábado, 09 de Octubre de 2021 04:53

---

- Portar a foc i deixar bullir sense deixar de remoure amb una cullera de fusta
- Quan l'aigua aquest evaporada i les ametlles comencin a cruixir, retirar de foc
- Fora de foc, continuar remenant fins que el sucre estigui sec
- Tornar a el foc i remenar sense per fins que les ametlles es separin.
- Tornar a el foc i remenar sense per fins que les ametlles es separin. Sense deixar que es caramel·litzi el sucre
- Estendre les ametlles sobre una superfície untada amb una mica d'oli o sobre una placa de silicona per evitar que s'enganxin fins que es refredin

- Colocar en una olla, las almendras, el azúcar y el agua
  - Llevar a fuego y dejar hervir sin dejar de remover con una cuchara de madera
  - Cuando el agua este evaporada y las almendras comiencen a crujir, retirar del fuego
  - Fuera de fuego, continuar removiendo hasta que el azúcar esté seco
  - Regresar al fuego y remover sin para hasta que las almendras se separen. Sin dejar que se caramelice el azúcar
  - Extender las almendras sobre una superficie untada con un poco de aceite o sobre una placa de silicón para evitar que se peguen hasta que se enfríen
- 

{gallery}articulos/canal/cuinaixat/ametllesgarrapinyades{/gallery}

---

{youtube}GAK\_ZIS4TKw{/youtube}

Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 26 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Sábado, 09 de Octubre de 2021 04:53

---





**Casal Català**  
de Guayaquil

amb el suport de



**Generalitat  
de Catalunya**



**Comunitats  
Catalenes  
de l'Exterior**

producció



Escrito por Nieves Tuset i Kathy Santamaría

Domingo, 26 de Septiembre de 2021 11:00 - Última actualización Sábado, 09 de Octubre de 2021 04:53

---



ametlles garrapinyades

**Cuina i Xat**

cuina mediterrània

amb  
Nieves Tuset &  
Katherine Santamaría

setembre  
domingo 26  
11:00



Premier



Casal Català  
de Guayaquil

Radio/TV