

- 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

- 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

---

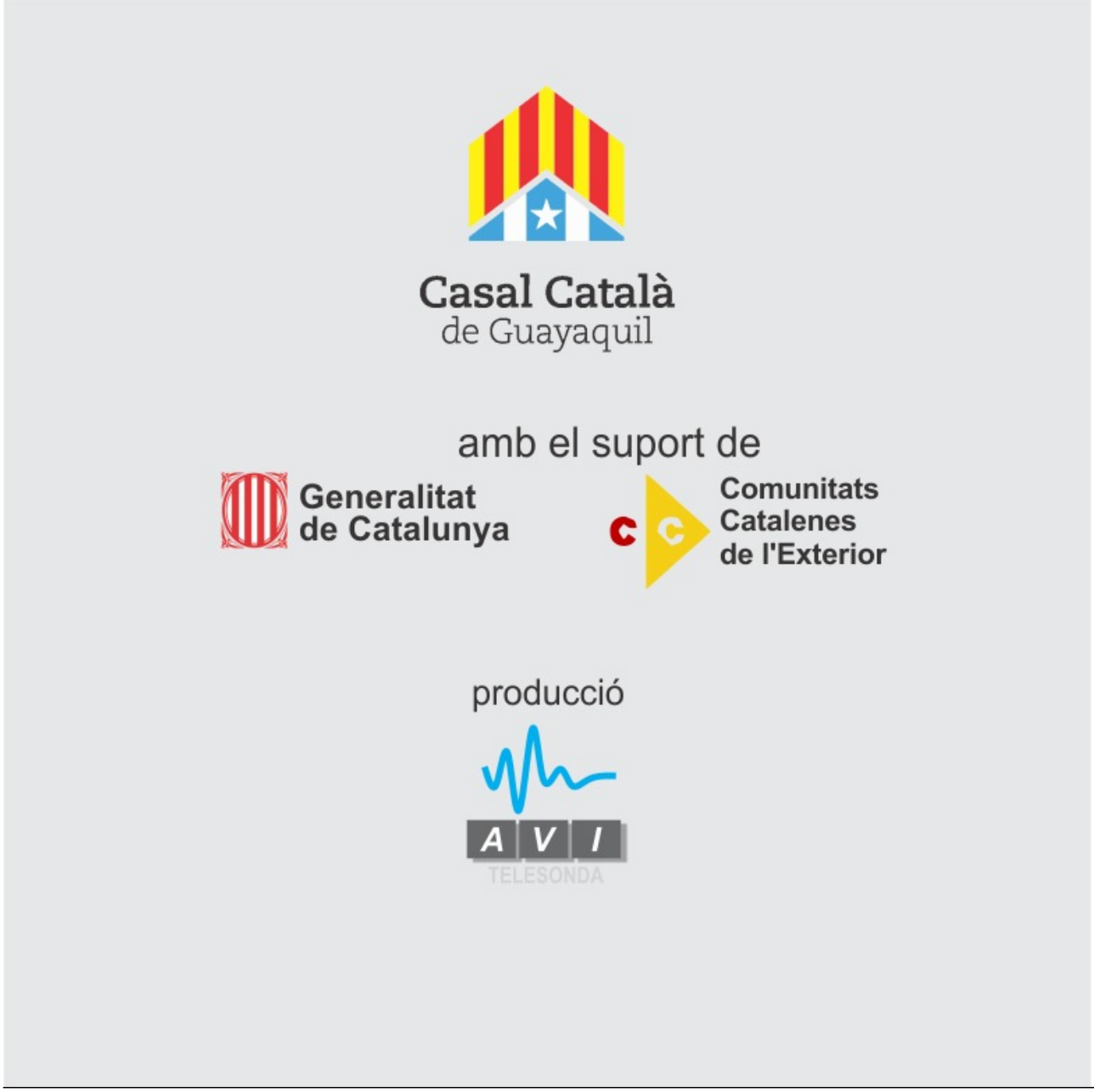
{gallery}articulos/canaltv/cuinaixat/ametllesgarrapinyades{/gallery}

{youtube}GAK_ZlS4TKw{/youtube}

Escrit per Nieves Tuset i Kathy Santamaría
diumenge, 26 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dissabte, 9 d'octubre de 2021 04:52



Escrit per Nieves Tuset i Kathy Santamaría
diumenge, 26 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dissabte, 9 d'octubre de 2021 04:52



Escrit per Nieves Tuset i Kathy Santamaría
diumenge, 26 de setembre de 2021 11:00 - Darrera actualització dissabte, 9 d'octubre de 2021 04:52

