KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Almendras caramelizadas/almendras tostadas

Tiempo de preparación: 30 min. ·

Cantidad

Ingredientes para 2 personas.

Ingredientes

150 g Almendras crudas
150 g Azúcar moreno

Preparación

Colocar las almendras y el azúcar en una cacerola poco profunda. Tostar las almendras a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que el azúcar se haya disuelto y caramelizado completamente. El azúcar no debe oscurecerse demasiado, de lo contrario el caramelo tendrá un sabor amargo.

Para que se enfríen, extender las almendras caramelizadas sobre una capa de papel de hornear o una bandeja de horno aceitada; así será más fácil sacarlas después.

Las almendras caramelizadas son muy ricas por sí solas como un bocado dulce, pero también se pueden usar como decoración para pasteles o postres.

Almendras caramelizadas en grano:
Extender las almendras caramelizadas entre dos capas de film transparente y pasar un rodillo con fuerza o machacar en un mortero.
Los granos gruesos de las almendras son ideales para decorar galletas o pasteles de Navidad.

Almendras caramelizadas en polvo:
Para obtener polvo de almendras muy fino, poner las almendras en una batidora de cocina (no mezclar demasiado tiempo y hacerlo con pequeñas porciones para que no se haga una pasta en vez de polvo). Utilice este polvo de almendras para endulzar un capuchino, un café con

leche o un té.