

Almendras espaciadas picantes

Tiempo de preparación: 20 min. · Nivel de dificultad: fácil ·

Cantidad

Ingredientes para 10 porciones.

Ingredientes

2 ud. Claras de huevo (tamaño L)
2 cda Flor de sal Sri Lanka
1 cda Pimentón en polvo
1 cda Comino molido
400 g Almendras crudas peladas

Preparación

Precalentar el horno a 150°C.

Batir las claras a punto de nieve. Incorporar rápidamente las especias.

Añadir las almendras a la mezcla y remover bien para que todas las almendras queden cubiertas por la nata montada con especias.

Extienda las almendras en una bandeja de horno con papel de hornear y tueste en el horno durante unos 15 minutos.

A continuación añadimos dos variaciones posibles:

1. Variante exprés: utilizar la mezcla de condimentos de almendra Ametlla 2 o 3 como condimento.
2. Almendras especiadas con romero:
 - 400 g de almendras
 - 1 clara de huevo

- 1 cucharadita de azúcar moreno de caña o 100g de azúcar glas
- 1 cucharadita de sal marina
- 1 ramita de romero fresco picado (aprox. 1 cucharada)
- ½ cucharadita de guindilla Tap de Cortí