
Przysmak migdałowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2059 razy.

PRODUKTY:

* 250 g cukru

* 250 g obranych migdałów

PRZYGOTOWANIE MIGDAŁÓW

* Aby obrać migdały należy zalać je gotującą wodą i pozostawić na 15 min. Odcedzić i jeszcze mokre obrać .

* Migdały przed dodaniem do syropu należy wysuszyć w piekarniku. Nie mogą się zbyt zmienić , gdyż będą gorzkie.

* Cukier wsypujemy do garnka i dodajemy kilka kropel wody. Podgrzewamy na wolnym ogniu starannie mieszając aż zrobi się gęsty syrop.

* Do gorącego syropu dodajemy po trochu migdały. Należy uważać , aby się nie skleiły. Delikatnie mieszamy.

* Powstałą masę wylewamy na płaską posmarowaną olejem powierzchnię. Z masy tworzymy prostokąt. Odstawiamy do wystygnięcia.

* Gdy masa wystygnie, kroimy w paski. Masa nie może być zbyt zimna, wtedy łatwo się łamie.

P.S.