
Orzechy w cukrze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2214 razy.

1 szklanka łuskanych orzechów włoskich,

2 szklanki wody,

1/2 szklanki cukru pudru,

1 szklanka oleju

Orzechy zalać wodą i gotować 2-3 minuty. Następnie odcedzić, osączyć, bardzo dokładnie obtoczyć w cukrze i rozłożyć na papierze do wyschnięcia. Po dwóch godzinach zmienić papier i suszyć dalej. Zupełnie suche orzechy wrzucić na rozgrzany olej i smażyć 2-4 minuty. Wyjąć z tłuszczu łyżką cedzakową, rozłożyć pojedynczą warstwą na folii aluminiowej i pozostawić do wystygnięcia.

ups... dałem za dużo cukru i jeszcze dosypałem na patelnie (mój błąd) teraz smakuje jak jak.. jak... hmm... prażony słonecznik..... pyyyyyyychooooooooootaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaaa!

Nadestaf(a):