
Migdały w cukrze

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1982 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 25 min.

250 g migdałow,

500 g cukru,

1 łyżeczka cynamonu,

woda.

1. Migdały zalać wrzątkiem. Po 10 min osaczyć na sicie. Ostudzić i obrąć ze skórek.
2. Do garnka wlać 2 łyżki wody, wsypać cukier i cynamon. Dobrze wymieszać. Dodac migdały.
3. Postawić garnek na małym ogniu. Mieszać cukier z migdałami uważając, by się nie przypalił. Gdy cukier obesznie i zacznie oblepiać migdały, zdjąć garnek z ognia.
4. Gorące migdały wysypać na talerz. Palcami rozdzielić te, które się zlepiły. Ponownie wsypać do garnka, postawić na ogniu i mieszać tak długo, aż cukier nabierze brązowego koloru.
5. Migdały wysypać na talerz i podawać zimne.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 14 "Kuchnia hiszpańska", strona 88.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)