



Poltetut mantelit

Aineet: 200 g sokeria
4 rkl vettä
150 g kokonaisia, kuorittuja manteleita
1 rkl inkivääriä tai kanelia

Valmistus: Sulata sokeri 2 rkl:aan vettä. Mausteet ja mantelit pannaan sekaan ja vesi saa hiljalleen kiehua kuiviin. Varo polttamasta sokeria! Nosta kattila liedeltä ja anna jäähtyä. Lisää loput vedestä ja nosta kattila uudelleen liedelle. Manteleita on koko ajan hämmennettävä miedolla lämmöllä. Kun liemi on toisen kerran kiehunut kuiviin, manteleita hämmennetään jatkuvasti liedellä, kunnes ne alkavat paukkua ja sokeri on tarttunut niiden ympärille. Mantelit kaadetaan kulhoon ja niitä sekoitetaan etteivät ne jäähtyessään tartu toisiinsa. Keskity manteleiden valmistukseen, sillä ne palavat helposti!

www.superkokki.com