



Hunaja mantelit

Aineet: 200 g hunajaa
2 rkl voita
1tl vaniliinisokeria
1 tl kanelia
200 g kuorittuja manteleita

Valmistus: Pane hunaja ja voi paksupohjaiseen pannuun tai kattilaan ja keitä 3-4 minuuttia koko ajan sekoittaen, kunnes seos alkaa saota. Lisää mantelit ja jatka keittämistä sekoittaen vielä 5-7 minuutia. Lisää vaniliinisokeri ja kaneli. Ota pannu levyltä ja sekoittele kunnes se ei enää vaahtoa. Kaada ja tasoittele seos voidellulle leivinpaperille. Anna jäähtyä. Paloittele levy jäähtyneenä pieniksi paloiksi.

www.superkokki.com