

Καραμελωμένα Αμύγδαλα (συνταγή από την Ισπανία)

Υλικά

Νερό ½ κιλό
Ζάχαρη ½ κιλό
Αμύγδαλα ψημένα, όχι αλατισμένα ½ κιλό



Εκτέλεση

Σε κατσαρόλα ρίχνουμε το νερό και τη ζάχαρη.



Προσθέτουμε τα αμύγδαλα.

Προαιρετικά μπορούμε να προσθέσουμε βανίλια, κανέλα ή κονιάκ, για περισσότερο άρωμα και γεύση.



Βάζουμε την κατσαρόλα σε δυνατή φωτιά και μόλις αρχίσει να βράζει ανακατεύουμε τακτικά.



Μόλις εξατμιστεί το νερό χαμηλώνουμε τη φωτιά και ανακατεύουμε συνέχεια.



Τα αμύγδαλα είναι έτοιμα όταν δούμε ότι έχει καραμελώσει η ζάχαρη.



Βγάζουμε στη λαδόκολλα, τα διαχωρίζουμε και αφήνουμε να κρυσώσουν.



Καλή σας όρεξη!

