Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: ok.ru/opencook **ВКонтакте: vk.com/opencook**

Миндаль в сахаре

29 июня 2012 17:57 · https://open-cook.ru/recipes/mindal-v-sakhare



В эту пятницу я решила сделать орехи в сахаре. Для этого я выбрала миндаль. Итог поработил меня своим вкусом. Это круче семечек, это как наркотик. И это бесподобно, если запивать газировкой. Миндаль в сахаре будет приятным дополнением к прогулке, если завернуть его в бумажный кулек и положить в сумочку перед выходом.

Пропорции даны на 100 гр орехов. Да да, можно использовать любые орехи:

- 100 гр миндаля
- 80-83 гр сахара
- 40 гр воды

Покупаем свежий или сухой миндаль (но не жареный). Моем его и обсушиваем:



Высыпаем в кастрюлю сахар и заливаем водой. Доводим все это до кипения и ждем, когда сахар растворится:



Теперь всыпаем в сироп миндаль. И варим, помешивая, пока вода не испарится и все орехи не будут в сахаре:



Вода должна полностью испариться:



В этот момент снимаем кастрюлю с огня и перемешиваем орехи, пока сахар не станет полностью сухим:



Теперь возвращаем кастрюлю с орехами на огонь и жарим, хорошо мешая, пока сахар не начнет плавится, а миндаль не станет коричневым и блестящим. Нужно выложить миндаль одним слоем на фольгу и ждем, пока они остынут:



Через 20-30 минут получаем потрясающую вкусняшку. Когда эти орешки остынут, их можно посыпать молотой корицей или острым перцем:



Приятного аппетита!



Комментарии: 7

Катюшка # 17:47 17.07.2012

пошла пробовать готовить вкусняшку! правда, к сожалению, удалось достать только жареный миндаль. но есть арахис.сырой)

Анна Нечаева # 08:50 18.07.2012

Здесь можно использовать любые орехи. Но с арахиса, думаю, нужно счистить кожицу, потому что при жарке она может сойти частями сама и висеть на орехах. Не жаренный миндаль найти нелегко в магазинах, но вот на рынке его вполне можно "поймать". Напишите, когда сделаете, пожалуйста.

Инна # 16:45 22.07.2012

Сделала сегодня миндаль, очень вкусно!!!! Невозмодно оторваться!!!! Спасибо огромное за рецепт!

Анна Нечаева # 17:41 22.07.2012

Вы даже не представляете как я рада, что вам понравился этот рецепт. Оторваться действительно невозможно =))

София # 09:33 17.02.2013

Сколько времени займёт приготовление?Что лучше-купить в магазине готовые,или сделать самим-что дешевле?

Анна Нечаева # 10:07 17.02.2013

София, по времени приготовление займет около 40-50 минут. Лучше, конечно, сделать орехи дома, выходит на порядок дешевле. В магазинах часто нарушают условия хранения и можно попасть на некачественный продукт. Да и дома получается вкуснее.

Глебуш # 18:28 21.12.2014

Ой спасибушки за рецептик девчонки.Только что сделали с ребятами,будем пробовать.надеюсь что всё удалось) чиу риу