

CACAHUATES GARAPIÑADOS

Ingredientes:

- 500 gr de cacahuete crudo (con su cáscara roja)
- 500 gr de azúcar
- ½ c de sal
- 1 taza de agua

Preparación:

1. En una olla se colocan los cacahuates, el azúcar, la sal y la taza de agua. Se pone a hervir a fuego medio hasta que casi se acabe el agua moviendo ocasionalmente y los cacahuates se vean arenosos y el azúcar se vuelva a hacer polvo. Aproximadamente 12 minutos.
2. Se baja la lumbre y se sigue moviendo hasta que el azúcar empieza a derretirse de nuevo, aproximadamente 8 minutos.
3. Se sacan a una charola cubierta con un silicón o engrasada y se separan con una cuchara. Cuando ya están tibios, se separan con la mano.

Notas:

No debe dejarse caramelizar el azúcar por completo porque se pasan del punto. El cacahuete debe estar en parte opaco y en parte brillante.